



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

**Caracterização do Departamento de Higiene
e Segurança Alimentar da Associação
Comercial e Industrial da Figueira da Foz**

(Versão Provisória)

Poliana Lopes Passos

Nº 21423023

Coimbra, 2016



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

**Caracterização do Departamento de Higiene
e Segurança Alimentar da Associação
Comercial e Industrial da Figueira da Foz**

Poliana Lopes Passos

Nº 21423023

Coimbra, 2016



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

**Caracterização do Departamento de Higiene
e Segurança Alimentar da Associação
Comercial e Industrial da Figueira da Foz**

Orientador: João Freire de Noronha

Orientador externo: Natércia Maria de Sousa Lopes

Local de estágio: ACIFF – Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz

Poliana Lopes Passos

Nº 21423023

Coimbra, 2016

Este Relatório de Estágio Profissionalizante foi elaborado expressamente para a obtenção de grau de Mestre de acordo com o despacho nº 2032/2014 de 7 de fevereiro de 2014, referente ao Regulamento do Ciclo de Estudos conducente à obtenção do grau de Mestre do Instituto Politécnico de Coimbra.

RESUMO

O presente relatório tem como tema “Caracterização do Departamento de Higiene e Segurança Alimentar”, na Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz (ACIFF).

O trabalho é dividido em duas partes, a primeira descreve os diversos serviços que a ACIFF tem à disposição dos clientes e a segunda descreve a implementação do sistema HACCP com base nos pré-requisitos do sistema.

O estágio realizado na ACIFF, permitiu adquirir competências no âmbito da implementação do sistema HACCP. Desta forma, foram realizadas várias visitas aos diversos tipos de estabelecimento que têm contrato celebrado com a associação. Ao longo das visitas foram detetadas as não conformidades assim como foram elaborados relatórios de visita com toda a documentação necessária anexa. Foram realizadas 128 visitas, onde foram efetuadas 102 recolhas de amostras para análise e ainda identificadas as principais não conformidades.

Palavras-chave: ACIFF, HACCP, higiene e segurança alimentar, visitas, não conformidades, amostras

ABSTRACT

The theme of this report is “Characterization of the department of hygiene and food security” in the Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz (ACIFF).

This production is divided into two parts. The first one describes the various services available for the clients of the ACIFF. The second relates the implementation of the HACCP system based on the system’s prerequisite.

The apprenticeship at the ACIFF allowed me to acquire skills in the ambit of the implementation of the HACCP system. Therefore, several visits were made to the various types of establishments that have a contract with the association. Throughout those visits, non-compliances were noted and visit reports were written thanks to all the necessary annex documentation. 128 visits were made and 102 samples for analysis were collected and the major non-compliances were identified.

Key words: ACIFF, HACCP, hygiene and food security, visits, non-compliances, samples

ÍNDICE

Nomenclatura.....	1
ACIFF – Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz	2
1. Apresentação	2
2. Principais serviços	2
2.1. Gabinete empresa	3
2.2. Gabinete de segurança e saúde no trabalho	4
2.2.1. Medicina no trabalho	4
2.2.2. Segurança no trabalho.....	4
2.2.3. Segurança alimentar.....	5
2.3. Gabinete de Apoio Jurídico	5
2.4. Gabinete de Formação	6
2.5. Gabinete de Dinamização Empresarial	6
Higiene e Segurança Alimentar	7
1. Noções gerais.....	7
2. HACCP.....	8
(i) Instalações e Equipamentos.....	10
(ii) Qualificação de fornecedores	10
(iii) Manipulação segura.....	11
(iv) Gestão de Resíduos.....	11
(v) Controlo de pragas.....	14
(vi) Higienização	14
(vii) Abastecimento e qualidade da água	16
(viii) Manutenção da cadeia de frio	16
(ix) Saúde e Higiene pessoal	16
(x) Formação	18
2.1. Pontos críticos de controlo (PCC's)	18
3. Atividades desenvolvidas ao longo do período de estágio	19
3.1. Trabalho desenvolvido	19
3.2. Resultados obtidos.....	23
3.3. Discussão de trabalhos	25
Conclusão	27
Bibliografia.....	28
Anexos.....	31
Anexo 1 – Questionário de Avaliação de Fornecedores.....	33
Anexo 2 – Guia de Acompanhamento de Resíduos	37
Anexo 3 – Árvore de Decisão.....	41
Anexo 4 – Lista de Verificação	45
Anexo 5 – Modelo de Relatório de Visita	55
Anexo 6 – Documentos entregues ao cliente após a primeira visita	59
Anexo 7 – Exemplo de um Plano de Limpeza	69
Anexo 8 – Análise de Perigos e PCC's	73

Anexo 9 – Requisição de material para amostragem	79
Anexo10 – Boletim de análises e Relatório	83
Anexo 11 – Não conformidades detetadas	91

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 – Princípios do sistema HACCP, adaptado de (Baptista et al, 2003)	8
Tabela 2 – Cores dos utensílios/equipamentos/superfícies	11
Tabela 3 – Separação de embalagens (adaptado de ACIFF)	12
Tabela 4 – Etapas para uma correta higienização (adaptado de (Esteves et al, 2003))	15
Tabela 5 –Indicação da periodicidade das visitas dependendo do tipo de estabelecimento.....	21
Tabela 6 – Indicação do número da visita em que são realizadas as amostras	22
Tabela 7 – Visitas efetuadas a cada área/tipo de estabelecimento	23
Tabela 8 – Número de amostras recolhidas para análise	24

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 – Pré-requisitos do sistema HACCP, adaptado de (Novais, 2006)	9
Figura 2 – Principais não conformidades	24

NOMENCLATURA

ACIFF – Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz

AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

APHORT - Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo

BPF – Boas Práticas de Fabrico

BPH – Boas Práticas de Higiene

CEC / CCIC – Conselho Empresarial de Centro / Câmara de Comércio e Indústria do Centro

DGERT – Direção Geral de Emprego e das Relações de Trabalho

DGS – Direção-Geral da Saúde

FAO – Food and Agriculture Organization

GE – Gabinete Empresa

HACCP – (Hazard Analysis and Critical Control Point - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) – Sistema de Segurança Alimentar que identifica os riscos específicos e as medidas de prevenção para o seu controlo

OAU – Óleos Alimentares Usados

OGM – Organismo Geneticamente Modificados

PLD – Plano de Limpeza e Desinfecção

SPV – Sociedade Ponto Verde

UNIHSNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal

WHO – World Health Organization

ACIFF – ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DA FIGUEIRA DA FOZ

1. Apresentação

A ACIFF é uma associação empresarial sem fins lucrativos fundada a 26 de maio de 1835, comemora este ano 181 anos de existência. Foi a terceira associação empresarial a ser criada no país e é uma das maiores associações da região centro, tendo em conta o número de associados e a diversidade de serviços que disponibiliza.

A ACIFF para poder responder eficazmente às necessidades dos seus Associados está estruturada em cinco departamentos, nomeadamente (ACIFF, 2015):

- Gabinete Empresa (GE);
- Gabinete de segurança e saúde no trabalho;
- Gabinete de apoio jurídico;
- Gabinete de formação;
- Gabinete de dinamização empresarial.

2. Principais serviços

A ACIFF tem como missão promover o desenvolvimento do comércio, da indústria e dos serviços, contribuindo assim de forma harmoniosa e integrada para o desenvolvimento económico e social da sua área de atuação.

Deste modo, a ACIFF é responsável pelo desenvolvimento de um conjunto de ações, nomeadamente a de prestação de serviços à comunidade empresarial através da informação e apoio às empresas, reforçando assim o papel do associativismo empresarial.

Tendo como objetivo defender os interesses das empresas e de oferecer serviços que potenciam a sua competitividade, esta associação encontra-se organizada com o intuito de facilitar o acesso às oportunidades que organizações e organismos estatais de apoio à atividade empresarial disponibilizam (ACIFF, 2015).

2.1. Gabinete Empresa

O GE é um dos eixos fundamentais da ACIFF, visto que tem a sua intervenção orientada para induzir nas empresas, direta ou indiretamente, dinâmicas que permitam responder com sucesso às novas exigências dos mercados, prestando informação e serviços técnicos relacionados com a atividade empresarial, nomeadamente no domínio da inovação, empreendedorismo, competitividade, informação e afirmação Regional. O GE integra, desde 2005, a rede de gabinetes de apoio à atividade empresarial promovidos pelo Conselho Empresarial de Centro / Câmara de Comércio e Indústria do Centro (CEC / CCIC).

Com este gabinete, a associação tem como principal objetivo privilegiar o contato direto com os empresários e com as empresas, através da intervenção de técnicos especializados em várias valências, dando-lhes as respostas necessárias aos problemas específicos que as afetam.

As principais atividades desenvolvidas por este gabinete, são (ACIFF, 2015):

- Divulgação e informação de sistemas de incentivos ao investimento nas empresas;
- Apoio à preparação de candidaturas ao nível do aconselhamento;
- Apoio no registo de propriedade industrial;
- Informações sobre licenciamento da atividade e das instalações nos setores do comércio, indústria e serviços;
- Divulgação de oportunidades de negócio e eventos de cooperação em ligação com a Enterprise Europe Network;
- Acesso a informação e partilha de redes de informação de cariz nacional e europeu;
- Apoio ao empreendedorismo, incentivando a criação de empresas e o desenvolvimento das já existentes;
- Apoio à criação de empresas online;
- Elaboração, e divulgação juntos dos associados das notas informativas e mailings sobre alterações legislativas que afetam o desenvolvimento da atividade económica das empresas.

Em suma, a atividade do GE assenta no princípio da melhoria contínua, mantendo elevados padrões de qualidade no âmbito dos serviços prestados (ACIFF, 2015).

2.2. Gabinete de Segurança e Saúde no Trabalho

A prestação de serviços de saúde no trabalho, a associados e a outros empresários com atividade, é um serviço destinado a apoiar o cumprimento das obrigações legais no âmbito das matérias da segurança e saúde no trabalho.

A ACIFF tem à disposição uma equipa de profissionais que interagem com as empresas no sentido de encontrar as soluções que minimizem os riscos inerentes à atividade profissional desenvolvida pelos trabalhadores.

Para cumprir as normas obrigatórias, relativas à segurança e saúde no trabalho e à segurança alimentar, a ACIFF tem uma equipa de profissionais constituída por dois técnicos de higiene e segurança no trabalho, dois médicos com a especialização em medicina do trabalho, uma enfermeira especializada e ainda de uma técnica de segurança alimentar (ACIFF, 2015).

2.2.1. Medicina no Trabalho

Este gabinete permite que as empresas cumpram a legislação relativamente à matéria de medicina no trabalho, para tal a equipa de profissionais tem como principais tarefas (ACIFF, 2015):

- Elaborar o plano de vigilância de saúde;
- Realizar exames médicos;
- Emitir as fichas de aptidão médica;
- Organizar e conservar os registos clínicos dos trabalhadores.

2.2.2. Segurança no Trabalho

O gabinete de segurança do trabalho tem um papel ativo para com as empresas dos diversos setores de atividade, através do serviço prestado consoante as suas necessidades.

Além de cumprir as imposições legais, também é importante criar as condições para promover a segurança nos locais de trabalho, de modo a que os colaboradores se sintam motivados, e por consequente, produtivos. Desta forma, os técnicos de segurança no trabalho têm como principais tarefas (ACIFF, 2015):

- Organizar o serviço de segurança e higiene no trabalho;

- Realizar diagnósticos de segurança e higiene no trabalho;
- Identificar e avaliar os riscos profissionais;
- Implementar o plano de prevenção de riscos profissionais;
- Realizar ações de controlo das medidas implementadas;
- Promover ações de formação, informação e consulta aos trabalhadores;
- Colaborar no preenchimento do Anexo D do relatório único – modelo de relatório anual da atividade dos serviços de segurança, higiene e saúde no trabalho (Interprev, 2016).

2.2.3. Segurança Alimentar

O gabinete de segurança alimentar tem como objetivo prestar serviços às empresas do sector alimentar, de modo a que cumpram a legislação referente à implementação de procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios de HACCP, com base no Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril.

Para poder prestar estes serviços a ACIFF dispõem de uma técnica superior de segurança alimentar, que tem como principais tarefas (ACIFF, 2015):

- Enquadramento legal do sector alimentar;
- Elaboração de códigos de boas práticas de higiene;
- Auditorias higio-sanitárias no âmbito da implementação do sistema de HACCP;
- Recolha de amostras para análises microbiológicas.

2.3. Gabinete de Apoio Jurídico

A prestação de serviços no gabinete de apoio jurídico passa por prestar assessoria jurídica aos associados da ACIFF, através de consulta e de aconselhamento jurídico com o advogado que colabora com a associação.

A assessoria jurídica prestada à ACIFF é assegurada pelo advogado, respeitando as questões diretamente relacionadas com a atividade da própria associação. Neste âmbito, a assessoria traduz-se, nomeadamente (ACIFF, 2015):

- Na elaboração, alteração e acompanhamento das vicissitudes contratuais inerentes aos contratos de trabalho e aos contratos de prestação de serviços;
- No aconselhamento aos associados;
- Na autenticação de documento;

- Em procedimentos de cobrança de dívidas.

2.4. Gabinete de Formação

De acordo com Art.º 131º do Código de Trabalho, as empresas têm a obrigatoriedade de garantir aos seus colaboradores 35 horas anuais de formação. Deste modo, a ACIFF mantém o apoio às empresas associadas, sendo uma associação acreditada pela DGERT – Direção Geral de Emprego e das Relações de Trabalho.

A equipa deste gabinete tem como principal objetivo responder adequadamente ao público em geral, respeitando e valorizando o perfil, as motivações e as expetativas de cada indivíduo. Para tal, este gabinete tem como principais tarefas (ACIFF, 2015):

- Planear atividades formativas;
- Organizar e desenvolver planos de formação à medida;
- Desenvolver projetos de formação financiada;
- Organizar formação para empresários e colaboradores;
- Organizar formação intra e inter-empresas;
- Colaborar no preenchimento do Anexo C do relatório único – relatório anual de formação contínua (GEP, 2016).

2.5. Gabinete de Dinamização Empresarial

O gabinete de dinamização empresarial existe com o intuito de desenvolver um trabalho de valorização dos recursos e dos fatores de diferenciação locais. Para tal, a associação assumiu um conjunto de iniciativas desenvolvidas em colaboração com diversas entidades e agentes económicos, com o objetivo de promover a cidade e atividade empresarial.

Este gabinete tem como principais tarefas (ACIFF, 2015):

- Organização de workshops e seminários temáticos;
- Criação da *newsletter* bimestralmente;
- Participação em feiras e exposições;
- Realização de ações de promoção comercial;
- Criação de protocolos com empresas e entidades em diversas áreas de atuação.

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Noções gerais

É responsabilidade das empresas colocarem à disposição do consumidor produtos alimentares que garantam todas as condições de higiene e segurança, para o efeito as empresas deverão cumprir o Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril, que estabelece as regras gerais de higiene de géneros alimentícios, e que revoga a Diretiva 94/43/CEE, do Conselho, de 14 de junho de 1993. É um dos regulamentos chave na garantia de alimentos seguros, ainda considera que as empresas são as principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios que transformam, produzem, comercializam, devendo sempre garantir a segurança dos seus produtos ao longo de todo o processo produtivo. Desta forma, as empresas deverão criar, aplicar e manter sistemas de segurança alimentar baseados nos sete princípios do sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos). O sistema HACCP é considerado uma ferramenta útil para os operadores do setor alimentar, de modo a controlar os perigos que possam ocorrer nos alimentos. É um sistema preventivo de controlo da qualidade e segurança dos alimentos, que identifica os perigos e determina as medidas preventivas a adotar para os evitar e estabelecer o seu controlo (Afonso, 2008; Baptista *et al*, 2003).

Podem encontrar-se diversos tipos de perigos nos produtos alimentares, que são classificados de acordo com a sua natureza e normalmente encontram-se agrupados em três categorias: perigos físicos, perigos químicos e perigo biológicos (Afonso, 2008).

Perigo físico é qualquer objeto estranho a um alimento que se incorpore acidentalmente no mesmo provocando contaminação física desse alimento. Os perigos físicos que ocorrem frequentemente são: vidros, pedaços de madeira, cabelos, metais, insetos, plásticos, objetos de uso pessoal, entre outros (Venâncio e Baptista, 2003).

Os perigos químicos ocorrem quando um alimento é contaminado por uma determinada substância química ao longo do processo produtivo. Este tipo de perigo está, salvo raras exceções, relacionado com contaminações graves e de certo modo responsável por determinados problemas de saúde que não manifestados de forma aguda. Dentro dos perigos químicos destacam-se os aditivos alimentares diretos (conservantes, corantes, edulcorantes, etc), resíduos de medicamentos (antibióticos, sulfamidas, etc), substâncias indesejáveis (biotoxinas marinhas, microtoxinas, alcaloides dos vegetais), contaminantes da cadeia

alimentar (metais pesados, diversos pesticidas, etc), organismos geneticamente modificados – OGM (milho, soja, etc) (Afonso, 2008; Bernardo, 2006; Venâncio e Baptista, 2003).

O perigo biológico é o tipo de perigo que apresenta um maior risco relativamente à qualidade dos alimentos, pois associa-se este tipo de perigo aos manipuladores, às matérias-primas e ao meio ambiente. Consideram-se perigos biológicos: as bactérias (*Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Shigella spp.*, etc), os fungos, os vírus (Vírus da Hepatite A, Norovírus, Rotavírus, etc), os parasitas patogénicos (*Giardia*, *Toxoplasma*), etc) e as toxinas microbianas (Venâncio e Baptista, 2003; Bernardo, 2006).

2. HACCP

O sistema HACCP é um sistema preventivo de controlo alimentar que tem como principal objetivo a inocuidade dos alimentos. Este sistema tem como base a identificação dos perigos (químicos, físicos e biológicos), das medidas preventivas e corretivas, dos pontos críticos, para que se possa salvaguardar a segurança dos alimentos e consequentemente dos seus consumidores (Afonso, 2008; Baptista *et al*, 2003).

A segurança alimentar é garantida através da correta implementação do sistema HACCP com base nos pré-requisitos do sistema. Para tal, deve ter-se em conta os sete princípios do HACCP, para que se possam identificar os perigos associados à segurança dos produtos alimentares que possam ocorrer ao longo do processo produtivo. Encontram-se enumerados os princípios do sistema HACCP na Tabela 1 (Afonso, 2008; Baptista *et al*, 2003).

Tabela 1 – Princípios do sistema HACCP, adaptado de (Baptista *et al*, 2003)

Princípio 1	Análise de perigos
Princípio 2	Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC)
Princípio 3	Estabelecimento de limites críticos
Princípio 4	Estabelecimento de um sistema de monitorização
Princípio 5	Estabelecimento de ações corretivas
Princípio 6	Estabelecimento de procedimentos de verificação
Princípio 7	Estabelecimento de documentação e registo

Para facilitar a implementação do sistema e o cumprimento dos sete princípios, existem ainda os pré-requisitos do sistema HACCP (Figura 1), que devem controlar os perigos relacionados com o estabelecimento, nomeadamente localização, pessoal, instalações e equipamentos (Novais, 2006).

De forma a verificar se os pré-requisitos são cumpridos, devem ser utilizadas listas de verificação, visto que estas facilitam na avaliação relativamente ao nível de conformidades, como na identificação dos procedimentos em falta.

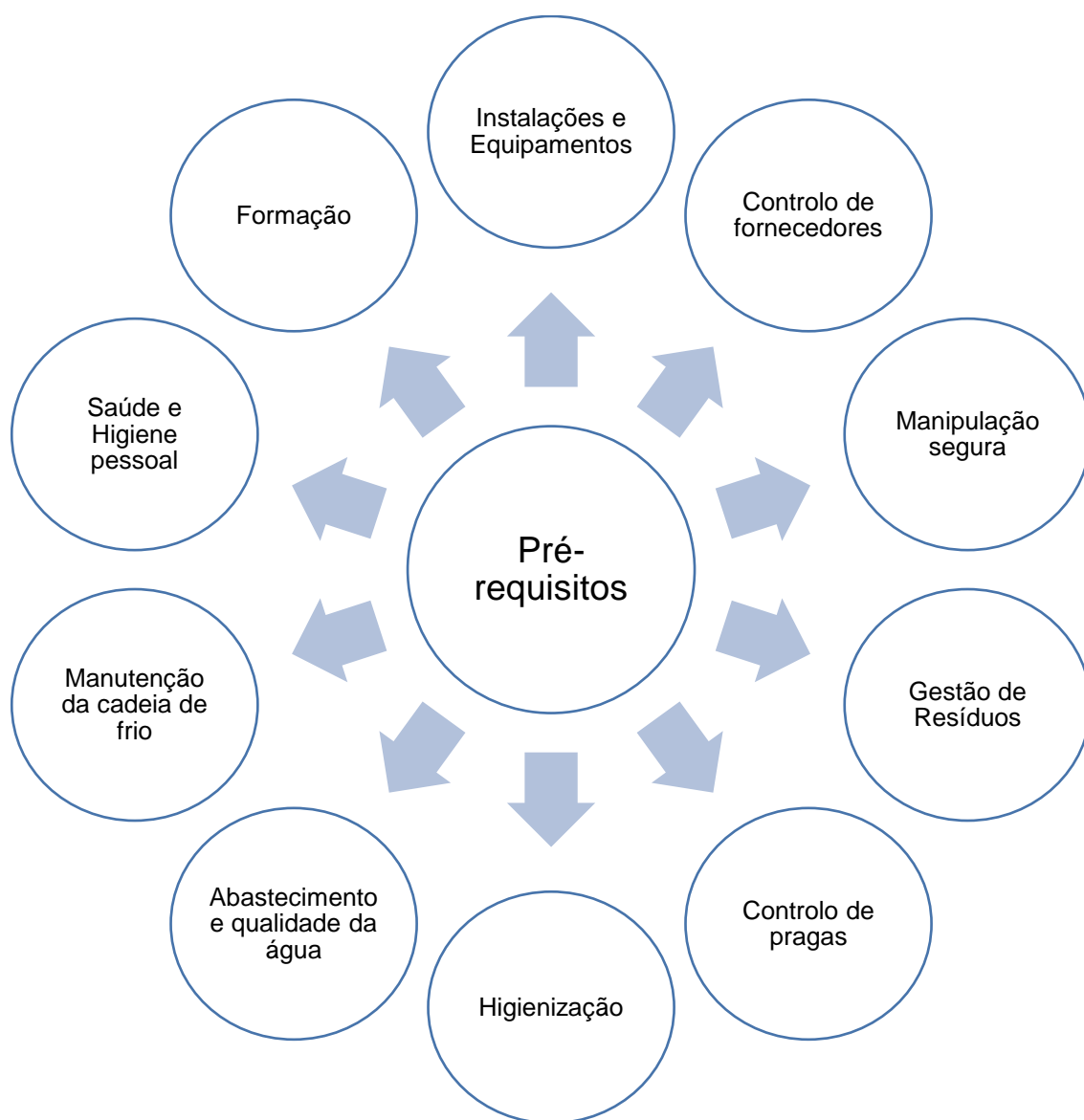


Figura 1 – Pré-requisitos do sistema HACCP, adaptado de (Novais, 2006)

Com base na Figura 1, apresenta-se uma pequena descrição de cada pré-requisito do sistema HACCP.

(i) Instalações e Equipamentos

Para que se possa garantir a segurança dos alimentos também se tem que ter conta toda a zona envolvente, desta forma é necessário que as instalações possuam determinados requisitos, como por exemplo um bom estado de conservação para que possa ter um bom nível de higiene (Gonçalves, 2009).

Quando se fala no nível de higiene das instalações engloba-se toda a área de produção e de apoio, não contanto apenas a higienização, mas também a arrumação. Há aspetos que se devem considerar, nomeadamente: zonas exteriores, edifícios, tetos, pavimentos, ventiladores, depósitos de água, instalações sanitárias, *layouts* e manutenção. Por exemplo o *layout* deve ser projetado de modo a prevenir a contaminação cruzada, isto é, deve haver um circuito onde seja assegurada a “marcha em frente” para que se diminua o risco de cruzamento das diferentes etapas de produção (Gonçalves, 2009; WHO e FAO, 2009).

Segundo o Regulamento (CE) nº 852/2004, as superfícies do solo e das paredes devem ser mantidas em boas condições, de modo a serem limpas e desinfetadas sempre que necessário. Para tal, as superfícies devem ser de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devem ser lisas e terem uma altura adequada às operações, para facilitar a limpeza e impedirem qualquer acumulação de resíduos. Os tetos devem ser lisos, de material lavável, impermeável e de fácil limpeza, de modo a evitar o desenvolvimento de bolores.

O referido regulamento diz ainda que todos os equipamentos devem ser controlados, e para facilitar esse controlo devem ser realizados, por exemplo, registos de temperatura e de manutenção.

(ii) Qualificação de fornecedores

Pretende-se com a qualificação de fornecedores garantir a qualidade dos produtos fornecidos. A empresa para selecionar os seus fornecedores deve estabelecer critérios, nomeadamente uma declaração em como implementam o HACCP e fichas técnicas e/ou boletins de análise dos produtos fornecidos (Baptista *et al*, 2003).

No Anexo 1, é apresentado um modelo de um questionário que é entregue aos estabelecimentos, de forma que estes reúnam a informação necessária junto dos seus fornecedores.

(iii) Manipulação segura

A manipulação segura dos alimentos é um aspeto muito importante para a conformidade do produto alimentar a ser fornecido ao cliente. Devem tomar-se medidas de forma a evitar a contaminação cruzada, nomeadamente (AHRESP, 2015):

- Utilizar utensílios/equipamentos e superfícies com cores diferentes, de modo a simplificar a sua identificação, como mostra a Tabela 2;
- Utilizar utensílios/equipamentos/superfícies higienizados;
- Higienizar as mãos dos manipuladores entre cada tarefa;
- Acondicionar corretamente todos os alimentos;
- Um manipulador doente não deve estar em contato direto com os alimentos;
- Separar alimentos crus dos alimentos confeccionados;
- Os alimentos devem realizar um circuito, da zona mais suja para a mais limpa;
- Efetuar a higienização sem haver preparação de alimentos no momento;
- Etc.

Tabela 2 – Cores dos utensílios/equipamentos/superfícies

Cor	Alimentos
Branco	Alimentos confeccionados
Amarelo	Carne de aves crua
Vermelho	Carne crua
Azul	Peixe cru
Verde	Vegetais e frutas

(iv) Gestão de Resíduos

Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os diversos resíduos que possam existir devem ser colocados em contentores munidos com tampa, pedal e sacos plásticos para reduzir a propagação de odores e a atração de pragas. Há pelo menos dois aspetos a ter em conta: o circuito dos lixos para evitar a contaminação cruzada e a limpeza/desinfecção dos contentores (Regulamento nº 852/2004; AHRESP, 2015).

Os subprodutos não comestíveis devem ser encaminhados para as entidades competentes, como é o caso dos ecopontos e dos resíduos de óleos alimentares.

- Ecopontos

Todos os estabelecimentos devem realizar a separação das embalagens e colocar no respectivo contentor. A Tabela 3 dá exemplos do que se pode depositar e o que não se pode depositar nos respetivos ecopontos.

Tabela 3 – Separação de embalagens (adaptado de ACIFF)

Ecoponto	Depositar	Não Depositar
 Azul	<ul style="list-style-type: none"> - Papel - Cartão 	<ul style="list-style-type: none"> - Papéis de cartões contaminados com outro tipo de materiais - Guardanapos - Autocolantes - Fotografias
 Verde	<ul style="list-style-type: none"> - Garrafas - Embalagens de vidro 	<ul style="list-style-type: none"> - Espelhos - Lâmpadas - Cerâmicas - Porcelanas - Tampas de garrafa - Acrílicos
 Amarelo	<ul style="list-style-type: none"> - Embalagens de plástico - Metal 	<ul style="list-style-type: none"> - Embalagens contaminadas com outros materiais - Borrachas - Couro - Seringas

- Sistema VERDORECA

A Portaria 29-B/98, 15 de janeiro, estabelece as regras de funcionamento dos sistemas de consignação aplicáveis às embalagens reutilizáveis e não reutilizáveis, bem como as do sistema integrado aplicável apenas às embalagens não reutilizáveis. Com o propósito de dar cumprimento à Portaria mencionado foi criado um subsistema chamado VERDORECA (SPV – Sociedade Ponto Verde), que permite que os estabelecimentos de restauração e bebidas encaminhem e reciclem embalagens não reutilizáveis consumidas (Portal do Licenciamento Zero, 2016).

Para que os estabelecimentos referidos acima possam aderir a este subsistema, devem ter três contentores identificados de acordo com a Tabela 3 para que possam efetuar a respetiva separação. A adesão a este subsistema não tem qualquer custo e os estabelecimentos que adiram têm direito a um certificado VERDORECA que comprova o cumprimento da legislação em vigor. Este certificado deve ser afixado num local visível. O estabelecimento poderá receber a visita de um representante da SPV, com o intuito de verificar se a separação está a ser efetuada corretamente (Portal do Licenciamento Zero, 2016).

- Resíduos de óleos alimentares

O regime geral da gestão de resíduos é aprovado pelo Decreto-Lei nº 178/2006, 5 de setembro, onde se engloba a gestão de óleos alimentares usados (OAU).

Segundo o Decreto-Lei nº 267/2009, de 29 setembro, os estabelecimentos de restauração ou bebidas devem encaminhar os OAU para um operador de gestão de resíduos devidamente licenciado ou para o município a que pertence. Quer o operador de gestão de resíduos quer o município, ao assegurarem o encaminhamento dos OAU devem emitir um certificado de OAU, com validade máxima de um ano, que deve ser afixado num local visível. Na maioria dos estabelecimentos é um operador de gestão que efetua a recolha dos OAU, deixando uma guia de acompanhamento de resíduos (Anexo 2).

(v) Controlo de pragas

O controlo de pragas deve ser efetuado em todos os locais onde se manipulem, confeccionem, armazenem, exponham e se comercializem produtos alimentares, visto que as pragas podem considerar-se veículos de contaminação, podendo ser uma séria ameaça para a segurança alimentar (Gonçalves, 2009).

Para prevenir o aparecimento de pragas, deve (Gonçalves, 2009):

- garantir-se que as instalações se encontram num bom estado de conservação, evitando fissuras e aberturas para o exterior;
- manter-se as instalações higienizadas;
- controlar-se a receção das matérias-primas;
- higienizar-se devidamente todos os equipamentos, principalmente aqueles que raramente são utilizados;
- manter-se os espaços exteriores limpos, se existentes;
- ter-se em atenção os produtos utilizados para erradicar as pragas, de modo a não contaminar os alimentos, equipamentos/utensílios.

Para que um controlo de pragas seja efetuado em condições, por norma são contratadas empresas externas especializadas, visto que têm conhecimento da legislação em vigor e do que é necessário para prestar o serviço. Deve elaborar-se um dossier de controlo de pragas, onde tenha toda a informação relativa a este serviço, nomeadamente contrato de prestação de serviços, mapa com localização dos iscos, relatórios de visitas, as fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados, assim como as respetivas autorizações de venda (Gonçalves, 2009; Esteves *et al*, 2003).

(vi) Higienização

Quando se fala em higienização engloba-se a limpeza e a desinfeção, tendo como finalidade remover a sujidade e reduzir a carga microbiana (WHO e FAO, 2009).

A limpeza consiste na remoção de sujidades, quer seja de resíduos alimentares, que de outro tipo de detritos. Já o processo de desinfeção remove/elimina os microrganismos existentes, que possam comprometer a segurança do género alimentício (Gonçalves, 2009; Esteves *et al*, 2003).

Uma correta higienização implica que se efetuem estas duas operações (limpeza + desinfeção), de modo a assegurar que os locais onde se manipulem, preparem e confeccionem

alimentos não tenham microrganismos ou caso tenham que seja na menor quantidade possível. A Tabela 4, esquematiza as etapas para se efetuar uma correta higienização.

Tabela 4 –Etapas para uma correta higienização (adaptado de (Esteves *et al*, 2003))

Etapas	Ação
Enxaguamento	Remoção de resíduos por processo adequado
Limpeza	Remoção de sujidades - lavagem com detergente adequado
Enxaguamento	Remoção do detergente – enxaguamento com água corrente
Desinfecção	Destruição de microrganismos - aplicação de um desinfetante
Enxaguamento	Remoção do desinfetante – enxaguamento com água corrente
Secagem	Remoção do excesso de água – secagem natural ou utilizar papel descartável

Há alguns cuidados a ter no processo de higienização, nomeadamente a dosagem do detergente/desinfetante e o enxaguamento abundante para garantir a remoção dos produtos químicos (AHRESP, 2015).

Deve existir um plano de higienização, em cada estabelecimento, pois é um tipo de documento que indica quais os procedimentos a efetuar em determinada área/instalação/equipamento. O plano de higienização deve ser compreensível e do conhecimento dos responsáveis pelas operações. Estes documentos devem ser de fácil compreensão e do conhecimento dos responsáveis pelas operações, devem conter a seguinte informação (AHRESP, 2015):

- área/equipamento a higienizar;
- periodicidade de higienização;
- produtos/material a utilizar para a higienização;
- dosagens e tempos de atuação dos produtos;
- descrição dos procedimentos de higienização.

(vii) Abastecimento e qualidade da água

Segundo o Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril, é necessário não contaminar os géneros alimentícios com a água que se vai utilizar. Deve ter-se em conta que toda a água, independentemente do seu estado físico, que esteja em contacto com os géneros alimentícios deve ser água potável de modo a não haver contaminação dos géneros alimentícios.

A qualidade da água destinada ao consumo humano tem como referência legislativa o Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 agosto. A água deve ser analisada de modo a controlar os parâmetros conservativos (descritos no art. 11º do referido Decreto-Lei).

(viii) Manutenção da cadeia de frio

Existem requisitos que as empresas do setor alimentar devem cumprir relativamente à manutenção da cadeia de frio, para que não hajam oscilações de temperaturas nos alimentos. Desta forma deve evitar-se a sobrelotação dos equipamentos de frio, para que possa haver circulação do frio entre os alimentos; não se deve colocar alimentos quentes no equipamento de frio, para que os alimentos que já lá estão não baixem a sua temperatura; os alimentos devem estar devidamente acondicionados; etc (AHRESP, 2015).

É também importante controlar e registar as temperaturas de todos os equipamentos de frio, pelo menos duas vezes por dia. Para se detetar uma anomalia no equipamento de frio, tem que se saber em que temperaturas têm que estar compreendidas os equipamentos (AHRESP, 2015):

- Equipamento de refrigeração deve estar entre 0°C e 4°C;
- Equipamento de manutenção de produtos congelados deve estar entre -12°C e -18°C.

(ix) Saúde e Higiene pessoal

- Saúde

A saúde de todos os colaboradores que manipulem alimentos é extremamente importante, para que se possa garantir a qualidade dos alimentos.

De acordo com a Lei nº 3/2014, 28 de janeiro, os colaboradores devem realizar um exame médico no início da sua atividade profissional e nos anos seguintes. Existem os seguintes tipos de exames:

- Exame de admissão:
 - realiza-se no início da atividade profissional;

- Exame periódico:
 - realiza-se de dois em dois anos para trabalhadores com idade superior a 18 anos e inferior ou igual a 50 anos;
 - realiza-se anualmente para trabalhadores menores e para trabalhadores com idade superior a 50 anos;
- Exame ocasional:
 - realiza-se quando o colaborador se encontra ausente por um período de tempo superior a 30 dias por motivo de doença ou acidente.

- Higiene pessoal

Os colaboradores que manipulem alimentos têm que se preocupar no que toca à higiene pessoal, para diminuir os perigos aos quais o consumidor possa estar sujeito.

- Higiene individual

- os colaboradores devem proceder à sua limpeza e higiene corporal antes de entrarem no local de trabalho;
- não deve ser permitido o uso de adornos, à exceção da aliança e de fios com placas para alerta médico;
- utilizar farda, que deve ser usada apenas e exclusivamente no local de trabalho;
- utilizar touca que cubra todo o cabelo;
- as unhas devem ser curtas e limpas, não sendo permitido unhas postiças ou com verniz nas pessoas responsáveis pela preparação e confeção dos alimentos (UNIHSNOR, 2001; AHRESP, 2015).

- Comportamento pessoal (UNIHSNOR, 2001; AHRESP, 2015):

- manter os locais de trabalho limpos e arrumados;
- lavar as mãos com frequência;
- não soprar para dentro de sacos com o intuito de os abrir mais facilmente;
- é expressamente proibido fumar, comer, mascar pastilha elástica, tomar/guardar medicamentos, mexer na cabeça, nariz ou boca, na zona de armazenamento e de manipulação de alimentos.

- Higiene das mãos (UNIHSNOR, 2001; AHRESP, 2015):

- devem-se lavar muito bem as mãos;
- não é suficiente “passar as mãos por água”;
- devem ser afixadas instruções de quando e como se devem lavar as mãos.

(x) Formação

O Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril, no Anexo II – Capítulo XII, refere que “os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar que o pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções”.

Os colaboradores devem receber formação sobre as regras de higiene alimentar, como por exemplo:

- Noções básicas de microbiologia (definição e função dos microrganismos, contribuição da microbiologia para a alimentação, etc...);
- Higiene geral (higiene pessoal, higiene das instalações e dos equipamentos, etc...);
- Limpeza e desinfeção (métodos de limpeza, método de desinfeção, etc...);
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (métodos de conservação, armazenamento à temperatura ambiente, etc...).

2.1. Pontos críticos de controlo (PCC's)

O sistema HACCP tem como finalidade principal a identificação e o controlo dos PCC's, que deve ser elaborado para cada situação em particular, visto que são específicos para cada tipo de operação. Deve elaborar-se um fluxograma da atividade em questão, de modo a facilitar a identificação dos PCC's (Baptista *et al*, 2003).

O processo para a determinação dos PCC's, consiste na caracterização de um ponto, uma fase, ou um procedimento, de forma a agir de forma definitiva em relação ao perigo, eliminando-o totalmente ou diminuindo a sua gravidade. Este estudo é realizado com o auxílio da árvore de decisão (Anexo 3), que permite, após a determinação de um eventual PCC, constatar se esse é verdadeiramente um PCC. Após a determinação do PCC, é necessário estabelecer um limite crítico, assim como o tipo de controlo efetuado e a ação corretiva a implementar.

3. Atividades desenvolvidas ao longo do período de estágio

Durante o meu período de estágio, compreendido entre 01 de dezembro de 2015 e 08 de junho de 2016, tive a oportunidade de alargar os meus conhecimentos e a minha experiência profissional na ACIFF. Devo acrescentar ainda, que durante a realização do estágio estive a substituir a engenheira responsável pelo gabinete devido à licença de maternidade da mesma, estando desta forma a assegurar o bom funcionamento do gabinete.

De seguida apresenta-se a metodologia utilizada nas visitas realizadas aos clientes, posteriormente apresentam-se os resultados obtidos ao longo das visitas e por fim a discussão dos resultados.

3.1. Trabalho desenvolvido

Como já foi referido acima, a ACIFF é uma associação que presta o serviço de segurança alimentar às empresas do sector alimentar com a realização de visitas que permitem alertar o cliente visitado de eventuais não conformidades e aconselhá-lo da melhor forma a resolve-las.

Para o efeito, por norma o gabinete segue a seguinte metodologia:

- 1ª visita: explicação e assinatura do contrato de prestação de serviços, verificação dos pontos da lista de verificação (Anexo 4), informação sobre a legislação em vigor, explicação sobre o preenchimento dos registos de temperaturas e de higienização, esclarecimento de dúvidas, elaboração do relatório (ver modelo no Anexo 5); após a visita é enviado ao cliente os registos de temperaturas e de higienização para que possa efetuar o seu preenchimento, assim como os dísticos adequados ao tipo de estabelecimento (Anexo 6).
- 2ª visita: entrega de um dossier com toda a informação sobre a implementação de HACCP na empresa em questão, organização de todos os documentos necessários no dossier (declaração prévia; registos de temperatura e higienização dos meses anteriores; controlo de pragas: contrato com a empresa, planta com a localização dos iscos, fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados, listagem da DGS com as autorizações de venda dos produtos, relatórios de visitas; fichas técnicas e de segurança dos produtos de higienização utilizados; guia de resíduos de óleos alimentares, quando utilizável), verificação de todos os aspetos enumerados no relatório da visita anterior, levantamento dos dados para efetuar o plano de limpeza

e desinfecção - PLD (Anexo 7), verificação dos pontos de uma lista de verificação mais reduzida do que a utilizada na 1ª visita, elaboração do relatório de visita.

- 3ª visita: organização de documentos no dossier que estejam em falta e ainda o PLD realizado pela técnica da ACIFF, verificação de todos os aspetos enumerados no relatório da visita anterior, elaboração do relatório de visita.
- 4ª visita: organização de documentos no dossier que estejam em falta, entrega da carta/questionário para o processo de avaliação de fornecedores (Anexo 4) e respetiva explicação ao cliente, verificação de todos os aspetos enumerados no relatório da visita anterior, elaboração do relatório de visita.
- 5ª visita: organização de documentos no dossier que estejam em falta, levantamento dos dados necessários para efetuar a análise de perigos e PCC's, verificação de todos os aspetos enumerados no relatório da visita anterior, elaboração do relatório de visita.
- 6ª visita: organização de documentos no dossier que estejam em falta, entrega da análise de perigos e PCC's (Anexo 8), verificação de todos os aspetos enumerados no relatório da visita anterior, elaboração do relatório de visita.
- 7ª visita e posteriores: organização de documentos no dossier que estejam em falta, verificação de todos os aspetos enumerados no relatório que corresponde à visita anterior, realização de visita pelas instalações do estabelecimento, elaboração do relatório de visita.

A periodicidade das visitas depende do tipo de estabelecimento, como mostra a Tabela 5. Deve ressaltar-se que se o cliente pretender que a periodicidade das visitas seja diferente do que por norma está estipulado para o tipo de estabelecimento, a ACIFF realiza um orçamento adequado às necessidades do cliente.

Tabela 5 –Indicação da periodicidade das visitas dependendo do tipo de estabelecimento

Área	Tipo de estabelecimentos	Periodicidade das visitas
Restauração e/ou bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimentos de bebidas - Estabelecimentos de restauração - Estabelecimentos mistos (restauração e bebidas) - Outros (roulottes de farturas, churrasqueiras, lares) 	4 em 4 meses
Comércio por grosso	<ul style="list-style-type: none"> - Armazéns grossistas - Carrinhas de venda ambulante de produtos de pesca 	6 em 6 meses
Comércio a retalho	<ul style="list-style-type: none"> - Mercarias - Frutarias - Ervanárias - Peixarias 	6 em 6 meses

Além da metodologia apresentada anteriormente, também são efetuadas recolhas de amostras para análise microbiológica, nomeadamente: superfície, manipulador, água e alimento.

Existem quatro tipos de análises efetuadas com as suas respetivas determinações analíticas:

- Superfície
 - Quantificação de Microrganismos a 30°C - aeróbios totais;
 - Quantificação de Enterobacteriaceae - enterobactérias totais.
- Manipulador
 - Quantificação de Estafilococos coagulase positiva - *Staphylococcus aureus*.
- Água
 - Quantificação de Germes totais a 22°C;
 - Quantificação de Germes totais a 37°C;
 - Quantificação de Bactérias Coliformes;
 - Quantificação de *Escherichia coli*;

- Quantificação de Enterococos intestinais;
- Quantificação de *Clostridium perfringens*.
- Alimento
 - Quantificação de *Escherichia coli*;
 - Quantificação de Estafilococos coagulase positiva - *Staphylococcus aureus*;
 - Pesquisa de *Salmonella ssp*

Estas recolhas, na generalidade, são efetuadas uma vez por ano e também são diferenciadas consoante o tipo de estabelecimento. A Tabela 6 mostra-nos qual o tipo de recolha a efetuar em função do tipo de estabelecimento assim como em que visita por norma se costuma realizar. Da mesma forma que a periodicidade das visitas pode ser alterada, desde que solicitada pelo cliente, acontece o mesmo com a recolha de amostras.

Tabela 6 – Indicação do número da visita em que são realizadas as amostras

Tipo de recolha de amostras	Tipo de estabelecimento	Nº da visita estipulada (*)
Superfície + Manipulador	Armazéns grossistas	2ª visita
	Carrinhas de venda ambulante de produtos de pesca	
	Mercearias	
	Frutarias	
	Ervanárias	
Superfície + Manipulador + Água	Peixarias	3ª visita
	Estabelecimentos de bebidas	
Superfície + Manipulador + Água + Alimento	Estabelecimentos de restauração	3ª visita
	Estabelecimentos mistos	
	Outros	

(*) podendo sofrer alteração

Para este efeito a ACIFF tem protocolo com um laboratório acreditado que fornece todo o material necessário para a recolha das amostras, após o pedido de requisição (Anexo 9), sendo estas efetuadas pela técnica do gabinete e entregues no próprio dia ao laboratório para serem analisadas as respetivas determinações analíticas.

3.2. Resultados obtidos

Ao longo do período de estágio, foram realizadas 128 visitas aos estabelecimentos do sector alimentar que têm contrato com a associação.

Tabela 7 – Visitas efetuadas a cada área/tipo de estabelecimento durante o período de estágio

Área/Tipo de estabelecimento	Número de visitas
<u>Restauração e/ou bebidas</u>	<u>86</u>
• Estabelecimentos de bebidas	49
• Estabelecimentos mistos	17
• Estabelecimentos de restauração	10
• Outros	10
<u>Comércio a retalho</u>	<u>34</u>
• Minimercado	24
• Outros	10
<u>Comércio por grosso</u>	<u>8</u>
Total	<u>128</u>

Analisando a Tabela 7, verifica-se que a maioria dos clientes visitados são da área da restauração e/ou bebidas, seguidamente da área do comércio a retalho e por último o comércio por grosso. Mais detalhadamente, na área da restauração e/ou bebidas a maioria são os estabelecimentos de bebidas (cafés) e na área do comércio a retalho a maioria são minimercados.

Os serviços prestados pelo gabinete de segurança alimentar abrangem as visitas aos estabelecimentos, serviço informativo em relação à legislação em vigor, dar formação aos colaboradores dos estabelecimentos e ainda recolha de amostras para análise.

Relativamente às recolhas das amostras, nas 128 visitas realizadas foram realizadas 102 recolhas de amostras para análise, como se pode visualizar na Tabela 8.

Tabela 8 – Número de amostras recolhidas para análise

Tipo de Amostra	Número de amostras
Superfície	36
Manipulador	35
Água	23
Alimento	8
Total	102

Analisando a Tabela 8, verifica-se que a maioria das recolhas efetuadas dizem respeito à amostras da superfície juntamente com amostras do manipulador, seguido de amostras à água de consumo humano e por fim as amostras aos alimentos.

Após a receção dos resultados das análises microbiológicas correspondentes às recolhas efetuadas, enviados pelo laboratório, a técnica responsável pelo gabinete elabora um relatório mais simplificado para entregar ao cliente e que posteriormente é arquivado no dossier (Anexo 10).

Durante as visitas realizadas, foram detetadas algumas não conformidades que ficam registadas no final de cada visita no relatório. A Figura 2 mostra as principais não conformidades existentes, resumindo desta forma o Anexo 11.

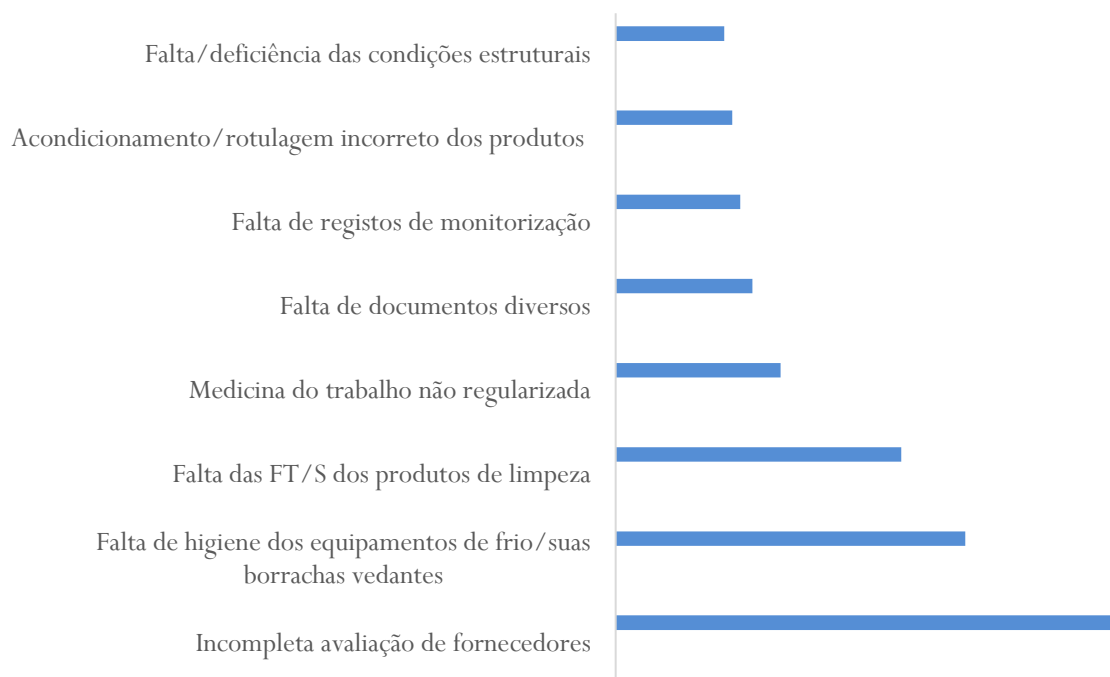


Figura 2 – Principais não conformidades

Após análise figura anterior pode concluir-se que as principais não conformidades, por ordem crescente são:

- falta/deficiência das condições estruturais (condicionando, por vezes, a funcionalidade da empresa);
- acondicionamento/rotulagem incorreto dos produtos (na maioria das vezes os produtos encontram-se em embalagens inadequadas ou até mesmo sem embalagens, sem qualquer tipo de rotulagem);
- falta de registos de monitorização (nomeadamente registos de temperatura e registos de higienização);
- falta de documentos diversos (nomeadamente documento comprovativo da calibração da balança, relatórios de visita do controlo de pragas, autorizações de venda dos produtos utilizados pela empresa das pragas, mapa de localização dos iscos, certificado da inspeção à instalação do gás, etc);
- medicina do trabalho não regularizada (não adquiriram as fichas de aptidão médica, a validade da consulta já foi ultrapassada ou então quem nunca tenha efetuado a consulta);
- falta das fichas técnicas e de segurança (FT/S) dos produtos de limpeza utilizados;
- falta de higiene dos equipamentos de frio/ borrachas vedantes;
- incompleta avaliação de fornecedores (declaração em como implementam um sistema de segurança alimentar, questionário de avaliação de fornecedores devidamente preenchido, fichas técnicas e/ou boletins de análise dos produtos alimentares fornecidos).

3.3. Discussão de resultados

Ao longo do período de estágio foi possível perceber que a maioria dos clientes se preocupa cada vez mais com a segurança alimentar, esforçando-se por cumprir todas as imposições legais inerentes à área/tipo de estabelecimento. Infelizmente o pequeno comércio tem vindo a desaparecer, sendo que são as empresas maiores são aquelas que ainda se vão aguentando face à realidade dos dias de hoje.

Após análise dos resultados analíticos obtidos, pode concluir-se que:

- nas amostras que correspondem à superfície, as falhas existentes dizem respeito a uma incorreta higienização dos utensílios/equipamentos ou até mesmo da utilização incorreta de um agente de limpeza;
- nas amostras que correspondem ao manipulador, os resultados apontam para a existência de falhas no procedimento de higienização;
- nas amostras da água, as falhas existentes são majoritariamente ao nível da higienização das torneiras e por vezes de problemas relacionados com os filtros (que na maior parte das vezes estão deteriorados ou inexistentes);
- nas amostras de alimentos, as falhas existentes correspondem a problemas de contaminação cruzada (com utensílios ou até mesmo pelas mãos dos manipuladores), a exposição dos alimentos a temperaturas inadequadas (nomeadamente o arrefecimento de alimentos à temperatura ambiente durante longos períodos de tempo).

No que diz respeito às não conformidades detetadas, as que têm maior número de ocorrência são: a incompleta avaliação de fornecedores, a falta de higiene dos equipamentos de frio/suas borrachas vedantes e ainda a falta dos documentos relativos aos produtos de limpeza. Relativamente à incompleta avaliação de fornecedores e à falta de documentos relativos aos produtos de limpeza, estes estão relacionados diretamente com os fornecedores que desvalorizam a importância destes documentos para os clientes. Já os pontos de medicina do trabalho e falta/deficiência de condições estruturais, são pontos que envolvem encargos financeiros e as empresas tendem a evitar mais custos.

CONCLUSÃO

Ao longo do estágio foi possível implementar o sistema HACCP, com base nos pré-requisitos do sistema, em diversas áreas: restauração e/ou bebidas, comércio a retalho e comércio por grosso. Existem empresas que descartam um pouco este tema, no entanto a maioria das empresas dá muita importância este tema mostrando-se apreensivas, visto as imposições legais aplicáveis a cada tipo de estabelecimento. Mesmo assim ainda há empresas que não conseguem suportar o custo de uma empresa externa efetuar o serviço, acabando por rescindir e ao longo do tempo acabam por fechar devido às exigências impostas.

Nas recolhas de amostras para análise efetuadas destacam-se as amostras à superfície e ao manipulador, por serem o tipo de amostras que apresentam mais falhas de higiene.

O departamento de segurança alimentar da ACIFF desempenha um papel muito importante de apoio aos clientes, dando-lhes todas as ferramentas para o cumprimento da legislação.

Com a realização deste estágio tive a oportunidade de superar as dificuldades tidas ao implementar este sistema, tive também a oportunidade de adquirir novos conhecimentos e de desenvolver a componente prática desta área.

BIBLIOGRAFIA

- ACIFF, Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz. (2015). *Relatório de Contas*. Figueira da Foz
- Afonso, A. (2006). Metodologia HACCP. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, Vol. I, p. 12-15.
- Afonso, A. (2008). Análise de Perigos. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, Vol. 5, p.25-26.
- AHRESP. (2015). *Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança para a Pequena Restauração e Bebidas*. Lisboa: Dilazo, Artes Gráficas, SA.
- APED. (2004). *Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar*. Lisboa: APED – Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição.
- APHORT. (2008). *Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar*. Porto: APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo.
- Baptista, P., Noronha, J., Oliveira, J. e Saraiva, J. (2003). *Modelos Genéricos de HACCP*. Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda.
- Baptista, P., Pinheiro, G. e Alves, P. (2003). *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar* (1ª ed.). Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda
- Bernardo, F. (2006). Perigos Sanitários nos Alimentos. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, Vol. I, p. 6-8.
- Esteves, P., Macedo, S., Luz, C., Soares, P. e Almeida, M. D. (2003). *Manual de Higiene e Segurança Alimentar*. Lisboa: SOCTIP – Sociedade Tipográfica, SA.
- GEP – Gabinete de Estratégia e Planeamento. Obtido em 07 de dezembro de 2016, de <http://www.gep.msess.gov.pt/destaques/perguntasru.php>
- Gonçalves, M. (2009). *Manual de Segurança Alimentar*. Braga: Associação Comercial de Braga – Comércio, Turismo e Serviços.
- Interprev. Obtido em 07 de dezembro de 2016, de <http://www.interprev.pt/informacao-relativa-ao-anexo-d-do-relatorio-unico/>
- Novais, M. D. (2006). Boas Práticas e Pré-Requisitos HACCP. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, Vol. I, p. 10-11.
- Portal do Licenciamento Zero. (s.d.). Obtido em 24 de maio de 2016, de <http://www.portaldolicenciamento.com/gestao-de-residuos/certificado-verdoreca.html>
- UNIHSNOR. (2001). *Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração*. Porto: Instituto UNIHSNOR – Instituto de Hotelaria, Restauração e Turismo do Norte de Portugal.

Venâncio, A. E Baptista, P. (2003). *Os Perigos para a Segurança Alimentar no Processamento de Alimentos* (1ª ed.). Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda.

WHO e FAO. (2009). *Codez Alimentarius – Food hygiene* (4ª ed.). Rome: FAO.

ANEXOS

Anexo 1 – Questionário de Avaliação de Fornecedores

**QUESTIONÁRIO
DE
AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES**

Nome da Empresa

A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA (FORNECEDOR)

NOME: _____

MORADA: _____

TELEFONE: _____ FAX: _____ TELEMÓVEL: _____

CAE (ACTIVIDADE PRINCIPAL): _____

LICENÇA DE UTILIZAÇÃO Nº: _____ DATA: _____

REGISTO VETERINÁRIO OFICIAL: _____ DATA: _____

Nº DE OPERADOR: _____ DATA: _____

B – OUTROS DADOS

GERENTE: _____

Nº PARA CONTACTO (TELEFONE, FAX, TELEMÓVEL): _____

RESPONSÁVEL DA QUALIDADE: _____

Nº PARA CONTACTO (TELEFONE, FAX, TELEMÓVEL): _____

RESPONSÁVEL DA PRODUÇÃO: _____

Nº PARA CONTACTO (TELEFONE, FAX, TELEMÓVEL): _____

RESPONSÁVEL DO ARMAZÉM: _____

Nº PARA CONTACTO (TELEFONE, FAX, TELEMÓVEL): _____

C – AVALIAÇÃO DA EMPRESA (FORNECEDOR)

	<i>SIM</i>	<i>EM CURSO</i>	<i>NÃO</i>
Está certificada?-----			
Se <i>SIM</i> ou <i>EM CURSO</i> , indique a Norma: _____			
Entidade Certificadora: _____			
Âmbito da Certificação: _____			
Tem Autocontrolo/ HACCP implementado?			
Se <i>SIM</i> ou <i>EM CURSO</i> , implementado desde (data): ____ / ____ / ____			
O pessoal possui formação?			
Possui Código de Boas Práticas de Higiene/Fabrico?			
Tem organizado o serviço de Higiene e Segurança do Trabalho?			
Tem implementado um Plano de Vigilância Médica?			
Possui um Plano de controlo de pragas?.....			
Possui um Plano de Higienização?			
Existem fichas técnicas e/ou de segurança dos produtos de limpeza e/ou desinfecção utilizados?			
Fazem avaliação de fornecedores?			
Fazem controlo analítico dos produtos (análises microbiológicas)?			
Fazem registos de controlo (temperaturas, ...)?			
Existem planos/certificados de calibração dos dispositivos de controlo?			
Existem fichas técnicas dos produtos fornecidos?			
Existe programa de manutenção das instalações?			
Existe programa de manutenção dos equipamentos?			
Fazem auditorias periódicas ao produto/processo?			
Os veículos de transporte têm características específicas para transporte de alimentos?			
Em caso de reclamação, qual o procedimento habitual? _____			

Data do preenchimento: ____ / ____ / ____

Responsável pelo preenchimento: _____

Função que desempenha na empresa: _____

Anexo 2 – Guia de Acompanhamento de Resíduos



MINISTÉRIO DO AMBIENTE

Modelo A – GUIA DE ACOMPANHAMENTO DE RESÍDUOS N.º 4559463

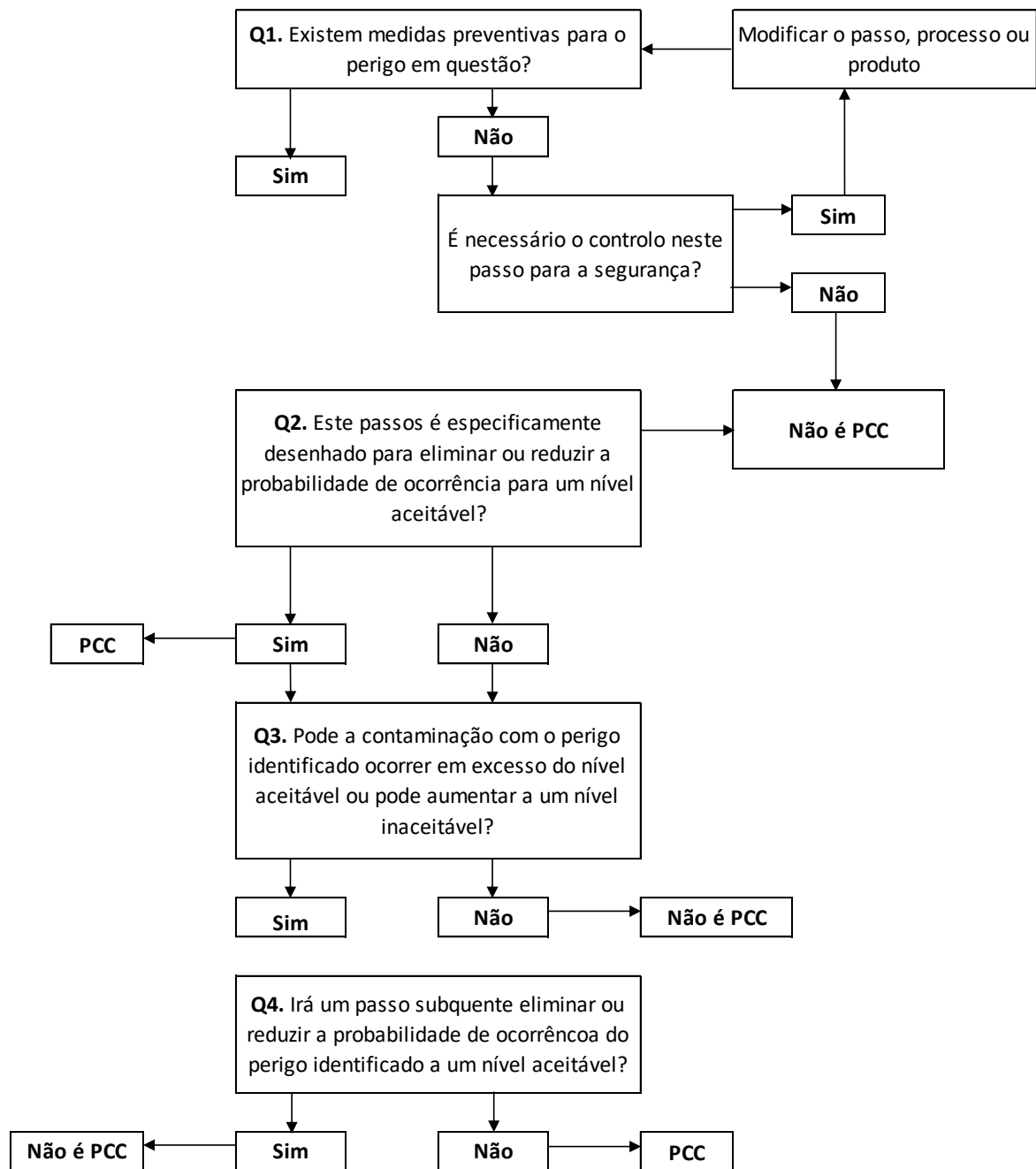
Não aplicável a resíduos hospitalares

1 – PRODUTOR / DETENTOR											
Nome e endereço: _____											
Telefone: _____ Fax: _____ Telex: _____											
Pessoa a contactar: _____											
Designação do resíduo: _____ Indique o código correspondente (*) <table border="1"><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table> Assinale com um X qual o estado que melhor descreve o resíduo: Líquido <input type="checkbox"/> Pastoso <input type="checkbox"/> Sólido <input type="checkbox"/> <small>(*) Utilize a lista de resíduos em vigor</small>											Destino do resíduo: _____ Quantidade _____ kg _____ litros
Declaração: certifico a exactidão das declarações prestadas e que o destinatário está devidamente autorizado a receber este resíduo. Data ____/____/____ <div style="text-align: right;">_____ (Assinatura)</div>											
2 – TRANSPORTADOR											
Nome e endereço: _____											
Telefone: _____ Fax: _____ Telex: _____											
Pessoa a contactar: _____											
Identificação do meio de transporte											
Condições de acondicionamento do resíduo											
TIPO <input type="checkbox"/> Tambor <input type="checkbox"/> Barrica de madeira <input type="checkbox"/> Jerricane <input type="checkbox"/> Caixa <input type="checkbox"/> Saco <input type="checkbox"/> Embalagem composite	<input type="checkbox"/> Tanque <input type="checkbox"/> Granel <input type="checkbox"/> Embalagem metálica leve <input type="checkbox"/> Outro (indique qual) _____										
MATERIAL <input type="checkbox"/> Aço <input type="checkbox"/> Alumínio <input type="checkbox"/> Madeira <input type="checkbox"/> Matéria plástica <input type="checkbox"/> Vidro, porcelana ou grés <input type="checkbox"/> Outro (indique qual) _____	N.º DE EMBALAGENS OU RECIPIENTES <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>										
Data ____/____/____ <div style="text-align: right;">_____ (Assinatura do motorista)</div>											
3 – DESTINATÁRIO											
Nome e endereço: _____											
Telefone: _____ Fax: _____ Telex: _____											
Pessoa a contactar: _____											
Data de recepção do resíduo ____/____/____. Identificação do meio de transporte											
Recepção aceite Quantidade _____ kg _____ litros	Recepção recusada Motivo: _____										
Data ____/____/____ <div style="text-align: right;">_____ (Assinatura)</div>											

EXEMPLAR PARA O PRODUTOR OU DETENTOR



Anexo 3 – Árvore de Decisão



Anexo 4 – Lista de Verificação

FICHA DE VERIFICAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS

A) Identificação da Empresa

Nome: _____

Designação Comercial: _____

Tipo de estabelecimento: _____

Endereço: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Responsável: _____

Número de empregados: _____ Homens: _____ Mulheres: _____

B) Requisitos Gerais

1 - Água Corrente Potável

	SIM	NÃO
- da rede pública		
- de captação		
. processos de tratamento		
. análises		

2 - Atendimento ao Público

	SIM	NÃO
- limpo		
- conservado		
- arrumado		

3 - Controlo de Pragas

	SIM	NÃO
- portas protegidas (fecho automático/mola de retorno)		
- ralos protegidos (grelhas)		
- electrocutores		
. em funcionamento		
. bem localizados		
- redes mosquiteiras		
. amovíveis		
. frequência da limpeza, qual?		
- plano de controlo de pragas		
. empresa externa		
. periodicidade das visitas:		
. tipo de programa (desratização/desbaratização), qual?		
. mapa de localização dos iscos		
. fichas de especificações dos produtos		
. informação sobre os antídotos		
. relatórios de verificação (pós-visita)		

4 - Copa Suja/Limpa

	SIM	NÃO
- individualizadas		
- integradas na cozinha		
- ventilada correctamente		
- recipiente para lixo, com tampa, accionada por pedal		
- limpas		
- conservadas		
- circuito com cruzamento de loiça suja e limpa		

5 - Dispensa de Dia

	SIM	NÃO
- individualizada		
- limpa		
- conservada		

- arrumada		
------------	--	--

6 - Equipamentos de Frio

	SIM	NÃO
- em número suficiente		
- bem utilizados		
- limpos		
- conservados		
- identificados		
- mostrador de temperatura		
- mostrador de humidade		
- registos		
- produtos devidamente acondicionados e rotulados		
- rotação de stocks adequada		
- sistema de alerta		
- diferenciados para os vários tipos de alimentos		

7 - Fornecedores

	SIM	NÃO
- fixos		
- fichas técnicas		
. produtos		
. matérias-primas		
. embalagens		
- medição de temperatura nos carros de transporte		
- verificação da higiene		
- fornecem boletins analíticos sobre produtos fornecidos		

8 - Instalações Sanitárias do Pessoal

	SIM	NÃO
- ventilação artificial adequada		
- isoladas dos locais de manipulação de alimentos		
- separadas por sexos		
- vestiários com chuveiro para os dois sexos		

- armários/cacifos individuais em número suficiente		
- meios de correcta lavagem e secagem das mãos		
. água quente e fria		
- recipiente para lixo, com tampa, accionado por pedal		
- existência de caixa de primeiros socorros devidamente equipada		
- limpas		
- conservadas		

9 - Instalações Sanitárias dos Utentes

	SIM	NÃO
- ventilação artificial adequada		
- isoladas das zonas de serviço, refeições e bebidas		
- separadas por sexos		
- meios de correcta lavagem e secagem das mãos		
. água quente e fria		
- recipiente para lixo, com tampa, accionado por pedal		
- limpas		
- conservadas		

10 - Limpeza e Desinfecção

	SIM	NÃO
- equipamento para higienização adequado		
- produtos para higienização adequados		
. devidamente rotulados		
. armazenados em local próprio		
. existência de fichas técnicas		
. existência de fichas de segurança		
. empresa fornecedora, qual?		
- existência de plano de lavagem e desinfecção		
. afixado		
- Responsável pela limpeza, quem?		
- Existência de local próprio para higienização		
. onde?		

11 - Manutenção de Equipamentos

	SIM	NÃO
- existe programa de manutenção das instalações		
- existe programa de manutenção dos equipamentos		
- existem especificações técnicas dos equipamentos		
- material adequado		
- existem planos/certificados de calibração		

12 - Outros Requisitos

	SIM	NÃO
- licença de utilização		
- horário de funcionamento afixado		
- existência de livro de reclamações		
- existência de outros avisos (fiscalização preventiva)		
- existência de lista do dia		

13 - Paredes/Tectos/Pavimentos

	SIM	NÃO
- material resistente, impermeável e de fácil limpeza		
- arestas e ângulos de superfície arredondados		
- limpas		
- conservadas		
- escoamento de águas de lavagem e residuais		
- varredura a seco		

14 - Pessoal

	SIM	NÃO
- Habilitações		
. possuem formação		
- em que áreas?		
- Vestuário, Calçado e Touca/Barrete		
. adequados às tarefas		
. de fácil lavagem		

. limpos		
- Higiene Pessoal		
. unhas limpas e curtas		
. existência de jóias/adornos		
. cabelo limpo e totalmente protegido		
. barba e/ou bigode aparados		
. cortes ou ferimentos protegidos		
. uso de máscara e/ou luvas		

15 - Recepção/Armazenagem

	SIM	NÃO
- Recepção		
. efectuada pela entrada de serviço		
. efectuada fora dos períodos de abertura ao público		
. efectuada nos períodos de menor frequência		
- Armazenagem		
. produtos conservados em condições adequadas		
. expositores/vitrines com ventilação/refrigeração		
. produtos ao abrigo de poeiras e conspurcações		
. individualizada		
. bem arrumada		
. limpa		
. conservada		

16 - Sistema de Esgotos

	SIM	NÃO
- ligação ao colector público		
- sistema individual de tratamento		

17 - Segurança, Higiene e Saúde do Trabalho

	SIM	NÃO
- Higiene e Segurança do Trabalho		
. quem faz?		
. preencheu notificação (modelo 1360 IDICT)		

. entregou o relatório anual (modelo 1714 IDICT)		
- Medicina do Trabalho		
. quem faz?		
. possuem fichas de aptidão		

18 - Ventilação/Iluminação

	SIM	NÃO
- ventilação artificial adequada		
- iluminação adequada		
. artificial		
. natural		
- lâmpadas protegidas		
- alteração da cor e da apresentação pela luz		

19 - Zona de Laboração

	SIM	NÃO
- renovação contínua do ar		
- extracção de fumos e odores		
- lavatórios com torneiras de accionamento não manual		
- meios de correcta lavagem e secagem das mãos		
. água quente e fria		
- equipamento para lavagem de alimentos		
- recipientes para lixo, com tampa, accionados por pedal		
- limpa		
- conservada		
- individualizadas		
- circuito com cruzamento de alimentos		
- utensílios em madeira		
- materiais diferenciados por secções/cores		
- desinfecção de vegetais		
- análise de óleo de fritura		

Anexo 5 – Modelo de Relatório de Visita

Relatório de Visita n.º _____ Contrato n.º _____ Atividade _____

Cliente _____

Técnico da ACIFF _____ Representante da Empresa _____

Data da Visita ____/____/____, ____ h ____

Técnico da ACIFF

Representante da Empresa

Anexo 6 – Documentos entregues ao cliente após a primeira visita

FICHA DE RECUSA DE PRODUTOS / MATÉRIAS-PRIMAS

Tipo de produto / matéria-prima: _____

Quantidade rejeitada: _____

Lote: _____

Data da ocorrência: ____ / ____ / ____

Nome do Fornecedor: _____

N.º Guia: _____

Causa da Recusa:

Embalagem danificada _____

Temperatura insuficiente _____

Higiene deficiente _____

Estado de frescura _____

Outras ____ Quais? _____

É recusado um(a) produto (matéria-prima) pela:

1ª vez _____

2ª vez _____

3ª vez _____

Data: ____ / ____ / ____

Estabelecimento: XXXXX

O Responsável: _____

FICHA DE DEVOLUÇÃO DE PRODUTOS / MATÉRIAS PRIMAS

Tipo de produto / matéria prima: _____

Quantidade devolvida: _____

Lote: _____

Nome do Fornecedor: _____

N.º Guia: _____

Observações: _____

Data: ____ / ____ / ____

Estabelecimento: XXXXX

O Responsável: _____

REGISTO DE ENTRADAS DE PRODUTOS

EMPRESA: XXXXX

[illegible]

REGISTO DE TEMPERATURAS

Empresa: XXXXX

Atividade: XXXXX

Equipamento(s): 1 / 2 / 3 / 4

Mês: _____ / 20____

[illegible]

REGISTO DA HIGIENIZAÇÃO

Empresa: XXXXX

Mês: _____ / 20____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Pavimento																															
Paredes																															
Tectos																															
Prateleiras / armários																															
Pias de lavagem / torneiras																															
Máquina bebidas pressão																															
Fogão																															
Forno																															
Exaustor																															
Torradeira																															
Tostadeira																															
Fritadeira																															
Microondas																															
Máquina Lavar Loiça																															
Equipamentos de frio *																															
Recipientes de lixo																															
Superfícies de trabalho																															
Utensílios diversos																															

[assinale com o(s) número(s) que corresponde(m) ao(s) produto(s) que utilizou, no dia que efectuou a operação de limpeza/desinfecção]

* - sinalizar **apenas** com o nº do equipamento de frio que higienizou, rodeado de um círculo, por exemplo: ①

É PROIBIDO FACULTAR, INDEPENDENTEMENTE DE OBJECTIVOS COMERCIAIS, VENDER OU, COM OBJECTIVOS COMERCIAIS, COLOCAR À DISPOSIÇÃO, EM LOCAIS PÚBLICOS E EM LOCAIS ABERTOS AO PÚBLICO:

- ↳ **A MENORES**
- ↳ **A QUEM SE APRESENTE NOTORIAMENTE EMBRIAGADO OU APARENTE POSSUIR ANOMALIA PSÍQUICA.**

É AINDA PROIBIDA A DISPONIBILIZAÇÃO, A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS:

- ↳ **NAS CANTINAS, BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO OU DE BEBIDAS, ACESSÍVEIS AO PÚBLICO, LOCALIZADOS NOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE;**
- ↳ **EM MÁQUINAS AUTOMÁTICAS;**
- ↳ **EM POSTOS DE ABASTECIMENTO DE COMBUSTÍVEL LOCALIZADOS NAS AUTOESTRADAS OU FORA DAS LOCALIDADES;**
- ↳ **EM QUALQUER ESTABELECIMENTO, ENTRE AS 0 E AS 8 HORAS, COM EXCEÇÃO:**
 - ❖ **DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE RESTAURAÇÃO OU DE BEBIDAS;**
 - ❖ **DOS ESTABELECIMENTOS SITUADOS EM PORTOS E AEROPORTOS EM LOCAL DE ACESSIBILIDADE RESERVADA A PASSAGEIROS;**
 - ❖ **DOS ESTABELECIMENTOS DE DIVERSÃO NOTURNA E ANÁLOGOS.**

Decreto-Lei n.º 106/2015, de 16 de Junho

É PROIBIDA A VENDA DE PRODUTOS DE TABACO, DE PRODUTOS À BASE DE PLANTAS PARA FUMAR E DE CIGARROS ELECTRÓNICOS A MENORES COM IDADE INFERIOR A 18 ANOS A COMPROVAR, QUANDO NECESSÁRIO, POR QUALQUER DOCUMENTO IDENTIFICATIVO COM FOTOGRAFIA.

Lei n.º 109/2015, de 26 de Agosto

OS PRODUTOS ALIMENTARES NÃO EMBALADOS, UMA VEZ ESCOLHIDOS E ENTREGUES AO CONSUMIDOR, CONSIDERAM-SE COMPRADOS.

ASSIM SENDO, NÃO SÃO PERMITIDAS TROCAS OU DEVOLUÇÕES.

Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro

OS PRODUTOS EXPOSTOS SÃO PARA CONSUMO NO ESTABELECIMENTO

PROIBIDA A ENTRADA DE ANIMAIS



(excepto cães de assistência: Decreto-Lei nº 10/2015, de 16 de Janeiro)

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTEM _ LUGARES

Anexo 7 – Exemplo de um Plano de Limpeza

PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

EMPRESA: XXX

DESCRIÇÃO	PRODUTO (Fornecedor)	COMPOSIÇÃO	FUNÇÃO	MÉTODO	FREQUÊNCIA
Chão - em geral -	<i>Jontec Asset-F4d</i> (Johnson Diversey, SA - Sintra)	< 5% álcool alcoxilato; < 5% tensoactivos não-iónicos; EDTA e respectivos sais; perfumes	detergente	dissolver em água numa proporção de 1% (10 mL por Litro de água)	diária
Exaustor, Forno e Fogão	<i>HTG 30</i> (Mistolin, SA - Vagos)	5 - 15% tensoactivos aniónicos e não iónicos; < 5% fosfatos; Hidróxido de potássio	desengordurante	aplicar directamente sobre a superfície; deixar actuar alguns segundos; limpar com pano húmido e enxaguar abundantemente	diária
Bancadas e Tábuas	<i>DAD - T</i> (Mistolin, SA - Vagos)	5 - 15% agentes branqueadores à base de oxigénio; 5 - 15% tensoactivos não iónicos; < 5% tensoactivos catiónicos; < 5% fosfanatos; agentes desinfectantes	detergente desengordurante	aplicar o produto com uma diluição entre 1% a 3%; deixar actuar durante 10 minutos; enxaguar abundantemente	diária
Superfícies de inox	<i>HLI - 100</i> (Mistolin, SA - Vagos)	> 30% hidrocarbonetos alifáticos	abrilhantador	aplicar o produto num papel descartável/pano; trabalhar uniformemente na superfície	diária
Loiça - manual - (cozinha)	<i>HLL - AC</i> (Mistolin, SA - Vagos)	< 5% tensoactivos anfotéricos; 15 - 30% tensoactivos aniónicos; < 5% tensoactivos não iónicos; conservantes	detergente desengordurante	diluir um pouco de produto em água; mergulhar os utensílios; passar pano/esponja/esfregão; enxaguar abundantemente	diária - sempre que necessário -
Loiça - máquina - (cozinha)	<i>HL Lipo</i> (Maistolin, SA - Vagos)	< 5% agentes de branqueamento à base de cloro; < 5% fosfanatos; < 5% polícarboxilatos; 5 - 15% hidróxido de sódio	detergente desengordurante	doseamento automático: 1 - 3 mL de produto por cada Litro de água	diária - sempre que necessário -
	<i>Secante Abrilhantador Masterchef</i> (Recheio Cash & Carry, SA - Lisboa)	5 - 15% tensoactivos não iónicos	Abrilhantador Secante	doseamento automático: 0,2 - 0,6 mL de produto por cada Litro de água	
Superfícies (copa)	<i>EcoPlus</i> (Eurodeter - Comércio de Detergentes Unipessoal, Lda - Amarante)	tensoactivos aniónicos; tensoactivos não iónicos; solventes; alguns aditivos inorgânicos	detergente desinfetante desengordurante abrilhantador restaurador	aplicar directamente sobre a superfície e limpar com pano húmido	diária
Loiça - máquina - (copa)	<i>Neptuno AM</i> (Alcornordeman, SA - Barcelona)	hidróxido de sódio; hidróxido de potássio; trissodium nitrilotriacetate	detergente desengordurante	doseamento automático: 2 - 5g de produto por Litro de água)	diária - sempre que necessário -
	<i>Abrisec AM</i> (Alcornordeman, SA - Barcelona)	etanol; álcool isopropílico; álcoois	abrilhantador secante	doseamento automático: 0,5 - 1g de produto por Litro de água	
Vidros e Superfícies Vidradas	<i>Ajax Vidros</i> (Colgate Palmolive - Queluz)	< 5% solventes oxigenados;<1% amónia; <1% tensoactivos aniónicos	detergente desengordurante abrilhantador	pulverizar sobre a superfície; passar pano seco	diária - sempre que necessário -

Anexo 8 – Análise de Perigos e PCC's

Análise de Perigos e PCC's

FASE DO PROCESSO	PERIGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	LIMITES CRÍTICOS	TIPO DE CONTROLO	ACÇÃO CORRECTIVA
Recepção de mercadorias *	Presença de microrganismos (B)	Fornecedores qualificados	Ausência de embalagens alteradas	Verificação visual	Rejeição de produtos não conformes
		Certificação de produtos			
		Controlo da temperatura			
		Controlo da data de validade			
	Presença de corpos estranhos (F)	Tempo de espera na recepção	Inferior a 20 minutos (alimentos perecíveis)		
		Verificação da integridade das embalagens	Ausência de manchas e podridão; Respeito do PMC		
	Presença de contaminantes químicos (Q)				
Armazenagem *	Desenvolvimento microbiano (B)	Limpeza e desinfecção dos locais	Cumprimento do Plano de Limpeza e Desinfecção; Controlo da humidade; Temperatura do ambiente	Verificação visual	Execução do Plano de Limpeza e Desinfecção
		Rotação dos alimentos	Respeito do PMC; Data de Validade		Restabelecimento das condições correctas; Eliminação de produtos não conformes
		Verificação da integridade das embalagens			
Refrigeração/ Congelação **	Desenvolvimento microbiano (B)	Manutenção de equipamentos	Respeito das tempª de conservação dos alimentos Carne e peixe: 0/+4°C (ou em gelo triturado) Legumes e fruta: +4°C Leite e derivados: +6°C Ultracongelados: -18°C Pré-cozinhados: 0/+2°C	Verificação da temperatura	Restabelecimento das condições correctas; Eliminação de produtos não conformes

	Contaminação cruzada (B)	Separação correcta dos alimentos	Respeito das normas de higiene	Verificação visual	Execução do Plano de Limpeza e Desinfecção
	Contaminação físico-química (F) (Q)	Limpeza e desinfecção dos equipamentos			
Descongelação *	Desenvolvimento e contaminação microbiana (B)	Limpeza e desinfecção dos equipamentos	Tempº máxima: +4ºC; Separação adequada dos outros alimentos	Verificação da temperatura e verificação visual	Restabelecimento das condições correctas
		Manutenção de equipamentos			Eliminação de produtos não descongelados correctamente
	Desenvolvimento de toxinas e germinação de esporos (B)	Tempo de descongelação	Descongelação em ambiente de refrigeração (+4ºC); Confeccionar até 24h após descongelação		
		Temperatura de descongelação			
Confeção a frio ***	Contaminação através dos equipamentos, utensílios e manipuladores (B) (Q) (F)	Limpeza e desinfecção adequadas	Boas condições de higiene do ambiente, equipamentos e pessoal; Rotação correcta dos alimentos; Respeito do PMC: Data de validade	Verificação visual	Restabelecimento das condições correctas; Execução do Plano de Limpeza e desinfecção
	Contaminação cruzada (B)	Higiene do Pessoal			
	Contaminação com objectos estranhos (F)	Tempo de confeção			
	Vegetais/fruta: presença de microrganismos (B) e de objectos estranhos (F)	Lavagem/desinfecção desses alimentos	Ausência de microrganismos; Concentração adequada do desinfectante; Tempo de contacto com desinfectante: 10 min à tempª ambiente		Voltar a processar o alimento
Confeção a quente *	Sobrevivência de alguns micorganismos (B)	Tempo/temperatura de confeção	Tempª de confeção (centro do alimento): superior a 65ºC	Controlo da temperatura de confeção (no centro do alimento)	Submeter os produtos a um correcto binómio tempo/temperatura
	Contaminação cruzada (B)	Limpeza e desinfecção dos equipamentos	Higiene do pessoal e dos equipamentos	Verificação visual	Execução do Plano de Limpeza e Desinfecção; Eliminação de Produtos não conformes
	Contaminação pelo pessoal (B) (F)	Higiene/Formação do Pessoal			
Arrefecimento **	Germinação de esporos (B)	Tempo/temperatura de arrefecimento	Arrefecer para baixo de +10ºC no menor tempo possível	Verificação da temperatura	Aplicar condições de tempo e temperatura adequadas

	Contaminação com utensílios e equipamentos infectados (B) (Q)	Limpeza e desinfecção adequada dos equipamentos	Cumprimento do Plano de Limpeza e Desinfecção	Verificação visual	Respeito do Plano de Limpeza e Desinfecção
	Contaminação cruzada (B)				
	Contaminação pelo pessoal (B) (F)	Higiene do Pessoal			
Acondicionamento de sobras **	Desenvolvimento microbiano (B)	Manutenção de equipamentos	Arrefecimento no menor tempo possível	Verificação da temperatura	Eliminação de produtos após 24horas
	Contaminação cruzada (B)		Conservação a +4°C num período máximo de 24horas	Verificação visual	Restabelecimento das condições correctas
Reaquecimento *	Sobrevivência de alguns micorganismos (B)	Temperatura de aquecimento	Tempª de aquecimento: +65°C <i>(no centro do alimento)</i>	Verificação da temperatura	Eliminação de produtos após 24horas
	Desenvolvimento microbiano (B)	Temperatura de exposição	Tempª quente: 60/65°C Tempª frio: inferior a +10°C Tempo exposição: máximo de 3horas		Restabelecimento das condições correctas de exposição
		Exposição de quantidades adequadas			
		Manutenção de equipamentos			
	Contaminação com utensílios, equipamentos, pessoal e insectos (B) (Q) (F)	Limpeza e desinfecção adequadas	Boas condições de higiene dos equipamentos e do pessoal	Verificação visual	Execução do Plano de Limpeza e Desinfecção
		Higiene do Pessoal			

Legenda:

PMC - Período Máximo de Conservação

PCC - Ponto Crítico de Controlo

BPF - Boas Práticas de Fabrico

(B) - Perigo Biológico

(Q) - Perigo Químico

(F) - Perigo Físico

***** - possível PCC

****** - PCC

******* - BPF

Anexo 9 – Requisição de material para amostragem

Requisição de Material para Amostragem

Recipiente	Quantidade
Frasco Estéril - águas	
Frasco Estéril - alimentos	
Placas com meio "PCA"	
Placas com meio "CRBA"	
Tubos de ensaio com meio "Lethen Broth"	
Zaragatoa seca	
Suporte de tubos de ensaio	
Sacos estéreis grandes	
Sacos estéreis pequenos	
Requisições	
Etiquetas	
Malas	
Bata	
Touca	
Luvas	
Pés	
Algodão/Álcool	
Outros:	

Anexo 10 – Boletim de Análises e Relatório



LABORATORIO
TOMAZ



Relatório de Ensaio nº: 15960/2016 - Versão 1

Colhido por: Cliente

Tipo Amostra: Superfícies - Zaragoas

Ponto de Amostragem: Superfície - Contrato n.º 243 - Faca grande cabo vermelho

Data Colheita: 06/06/2016

Data Entrada Lab.: 07/06/2016

Data Início Análise: 07/06/2016

Data Fim Análise: 09/06/2016

Data de Emissão: 12/06/2016

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
Largo Professor Vítor Guerra nº3
Figueira da Foz
3080-072 Figueira da Foz

Definitivo

Ensaio / Método

Quantificação de Microrganismos a 30°C

ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; TEMPO AC (AFNOR BIO - 12/35 - 05/13)

Quantificação de Enterobacteriaceae

ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; MI n.º 214 (01.12.2015)

Resultados

Unidades

V.R.

V.Máx

6,0x10³

ufc/cm²

—

1,0x10²

<1

ufc/cm²

—

1

Interpretação Técnica dos Parâmetros:

O(s) resultado(s) são superiores ao V. Máx.

V. Máx: Critérios microbiológicos, baseados em recomendações nacionais e estrangeiras.

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Os pareceres expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

(Resp. Dep. Microbiologia)

"MI" indica método interno do Laboratório; "SMEWW" indica "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater".

A acreditação segundo uma norma "NP EN ISO nnnnn" implica a acreditação para as respetivas normas "ISO nnnnn" e "EN ISO nnnnn" (ou respetiva norma nacional equivalente de outro país membro do CEN/CENELEC), quando existentes.

Os métodos de filtração por membrana não se aplicam a águas com elevadas cargas microbianas interferentes e matérias em suspensão.

A etapa de preparação do efluente deve ser sempre seguida por uma etapa de análise a ser realizada no âmbito da acreditação do laboratório aplicável ao produto efluente.

Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s).

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.

A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.

Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1º
Apartado 4135 // 2411-901 Leiria

T. 244 830 460
F. 244 830 465

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
www.laboratoriotomaz.pt

BEATRIZ GODINHO
Grupo



LABORATORIO
TOMAZ



Relatório de Ensaio nº: 15961/2016 - Versão 1

Colhido por: Cliente

Tipo Amostra: Superfícies - Zaragoas

Ponto de Amostragem: Manipulador - Contrato n.º 243 - Mãos Sr. Vidal

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
Largo Professor Vítor Guerra nº3
Figueira da Foz
3080-072 Figueira da Foz

Data Colheita: 06/06/2016

Data Entrada Lab.: 07/06/2016

Data Início Análise: 07/06/2016

Data Fim Análise: 08/06/2016

Data de Emissão: 12/06/2016

Definitivo

Ensaio / Método

Quantificação de Estafilococos coagulase positiva
ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; MI n.º 216 (01.12.2015)

Resultados

<1

Unidades

ufc/cm2

V.R.

—

V.Máx

<1

Interpretação Técnica dos Parâmetros:

O(s) resultado(s) encontram-se em conformidade com o V. Máx.

V. Máx: Critérios microbiológicos, baseados em recomendações nacionais e estrangeiras.

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Os pareceres expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

(Resp. Dep. Microbiologia)

"MI" indica método interno do Laboratório; "SMEWW" indica "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater".

A acreditação segundo uma norma "NP EN ISO nnnnn" implica a acreditação para as respetivas normas "ISO nnnnn" e "EN ISO nnnnn" (ou respetiva norma nacional equivalente de outro país membro do CEN/CENELEC), quando existentes.

Os métodos de filtração por membrana não se aplicam a águas com elevadas cargas microbianas interferentes e matérias em suspensão.

A etapa de preparação do eluato deve ser sempre seguida por uma etapa de análise a ser realizada no âmbito da acreditação do laboratório aplicável ao produto atestado.

Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s).

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio: Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.

A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.

Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1º
Apartado 4135 // 2411-801 Leiria

T. 244 830 460
F. 244 830 465

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
www.laboratoriotomaz.pt





LABORATORIO
TOMAZ



Relatório de Ensaio nº: 15962/2016 - Versão 1

Colhido por: Cliente

Tipo Amostra: Água para consumo humano

Ponto de Amostragem: Rede privada - Contrato n.º 243 - Pia dos alimentos

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
Largo Professor Vítor Guerra nº3
Figueira da Foz
3080-072 Figueira da Foz

Data Colheita: 06/06/2016
Data Entrada Lab.: 07/06/2016
Data Início Análise: 07/06/2016
Data Fim Análise: 12/06/2016
Data de Emissão: 12/06/2016

Definitivo

Ensaio / Método	Resultados	Unidades	V.R.	V.Máx
Quantificação de Germes totais a 22°C ISO 6222:1999	32	ufc/ml	100	a)
Quantificação de Germes totais a 37°C ISO 6222:1999	Não detetado	ufc/ml	20	a)
Quantificação de Bactérias Coliformes MI n.º 080 (16.07.2013)	0	ufc/100ml	—	0
Quantificação de Escherichia coli MI n.º 080 (16.07.2013)	0	ufc/100ml	—	0
Quantificação de Enterococos Intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	—	0
Quantificação de Clostridium perfringens EPA/600/R-95/178 Secção XI até ao ponto 10	0	ufc/100ml	—	0

Interpretação Técnica dos Parâmetros:

O(s) parâmetro(s) encontra(m)-se em conformidade com o V. Máx.

Notas:

a) "Sem alteração anormal" - corresponde ao Valor Paramétrico estabelecido pela Entidade Gestora, com base no seu histórico de análises.

V. Máx - Valor Paramétrico definido no Decreto Lei 306/2007.

V. R. - Valor recomendado no Decreto Lei 306/2007.

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Os pareceres expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

(p^o Resp. Dep. Microbiologia)

"MI" indica método interno do Laboratório; "SMEWW" indica "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater".

A acreditação segundo uma norma "NP EN ISO nnnn" implica a acreditação para as respetivas normas "ISO nnnn" e "EN ISO nnnn" (ou respetiva norma nacional equivalente de outro país membro do CEN/CENELEC), quando existentes.

Os métodos de filtração por membrana não se aplicam a águas com elevadas cargas microbianas interferentes e matérias em suspensão.

A etapa de preparação do eluato deve ser sempre seguida por uma etapa de análise a ser realizada no âmbito da acreditação do laboratório aplicável ao produto eluato.

Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s).

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.

A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.

Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, L1 2 - 1º
Apartado 4136 // 2411-901 Leiria

T. 244 830 460
F. 244 830 465

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
www.laboratoriotomaz.pt

BEATRIZ GODINHO
Grupo



LABORATORIO
TOMAZ



Relatório de Ensaio nº: 15962/2016 - Versão 1

Colhido por: Cliente

Tipo Amostra: Água para consumo humano

Ponto de Amostragem: Rede privada - Contrato n.º 243 - Pia dos alimentos

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
Largo Professor Vítor Guerra nº3
Figueira da Foz
3080-072 Figueira da Foz

Data Colheita: 06/06/2016
Data Entrada Lab.: 07/06/2016
Data Início Análise: 07/06/2016
Data Fim Análise: 12/06/2016
Data de Emissão: 12/06/2016

Definitivo

Ensaio / Método	Resultados	Unidades	V.R.	V.Máx
Quantificação de Germes totais a 22°C ISO 6222:1999	32	ufc/ml	100	a)
Quantificação de Germes totais a 37°C ISO 6222:1999	Não detetado	ufc/ml	20	a)
Quantificação de Bactérias Coliformes MI n.º 080 (16.07.2013)	0	ufc/100ml	—	0
Quantificação de Escherichia coli MI n.º 080 (16.07.2013)	0	ufc/100ml	—	0
Quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	—	0
Quantificação de Clostridium perfringens EPA/ 600/ R-95/ 178 Secção XI até ao ponto 10	0	ufc/100ml	—	0

Interpretação Técnica dos Parâmetros:

O(s) parâmetro(s) encontra(m)-se em conformidade com o V. Máx.

Notas:

a) "Sem alteração anormal" - corresponde ao Valor Paramétrico estabelecido pela Entidade Gestora, com base no seu histórico de análises.

V. Máx - Valor Paramétrico definido no Decreto Lei 306/2007.

V. R. - Valor recomendado no Decreto Lei 306/2007.

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Os pareceres expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

(p.º Resp. Dep. Microbiologia)

"MI" indica método interno do Laboratório; "SMEWW" indica "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater".

A acreditação segundo uma norma "NP EN ISO nnnnn" implica a acreditação para as respetivas normas "ISO nnnnn" e "EN ISO nnnnn" (ou respetiva norma nacional equivalente de outro país membro do CEN/CENELEC), quando existentes.

Os métodos de filtração por membrana não se aplicam a águas com elevadas cargas microbianas interferentes e matérias em suspensão.

A etapa de preparação do eluato deve ser sempre seguida por uma etapa de análise a ser realizada no âmbito da acreditação do laboratório aplicável ao produto eluatos.

Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s).

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.

A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.

Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1.º
Apartado 4136 // 2411-901 Leiria

T. 244 830 460
F. 244 830 465

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
www.laboratoriotomaz.pt

Ref:PG049A/E14 - 15.02.2018

BEATRIZ CODINHO
Grupo

Pág. 1 / 1

INTERPRETAÇÃO TÉCNICA DOS RESULTADOS LABORATORIAIS

Superfície – Faca grande de cabo vermelho

Apesar de não terem sido detectadas Enterobactérias, o nível de contaminação geral é elevado e indica falhas nos processos de higienização.

Aconselha-se a revisão do procedimento de lavagem e desinfecção de utensílios.

Manipulador – Mãos do Sr. Vidal

Não foram detectados sinais de contaminação microbiológica na mão deste manipulador, o que nos permite concluir que este adopta boas práticas de higiene pessoal e que a lavagem e desinfecção das mãos são levadas a cabo com eficácia.

Água – Pia dos alimentos

De acordo com o Decreto-lei em vigor, a água analisada apresenta-se bacteriologicamente própria para consumo.

O nível geral de contaminação é reduzido demonstrando as boas condições da canalização do estabelecimento.

Alimento – Bacalhau assado no forno (confeccionado em 04.Jun.2016)

Nesta amostra, não foram detectados sinais de contaminação fecal (*Escherichia coli*) ou indicadores de maus hábitos de higiene por parte dos manipuladores (*Staphylococcus aureus*), nem microrganismos patogénicos (*Salmonella*). Por tudo isto se considera que este prato não constitui perigo para a saúde.

05.Junho.2016

Gab. Hig. Seg. Alimentar da ACIFF

(Poliana Passos, Eng.ª)

Anexo 11 – Não conformidades detetadas

Tipo de Estabelecimento			Análises																							
Restauração e/ou bebidas	Comércio por grosso	Comércio a retalho	S	M	A	AI	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[7]	[8]	[9]	[10]	[11]	[12]	[13]	[14]	[15]	[16]	[17]	[x]		
B			x	x	x		x	x																x		
B							x		x													x				
B			x	x	x		x	x						x	x									x		
M							x	x							x			x		x	x			x		
	x						x		x			x				x				x						
B							x	x					x											x		
		MM					x	x	x															x		
B							x		x															x		
R							x	x	x				x	x						x				x		
M							x	x									x			x				x		
B			x	x	x		x	x						x										x		
		MM					x	x						x			x				x	x				
	x		x	x			x					x														
M							x	x							x				x		x					
		x	x	x			x		x			x							x							
B							x						x											x		
B							x	x	x					x							x			x		
		MM	x	x			x	x																x		
		MM	x	x			x	x	x															x		
M							x		x								x							x		
R							x					x			x				x					x		
B							x								x				x							
						x																				
M			x	x	x		x	x	x			x		x	x									x		

Total Dez	16
-----------	----

		MM					x		x														x
B			x		x		x	x	x			x		x						x			
x							x	x															x
M							x	x	x							x							x
x			x	x	x	x	x		x			x			x								
B			x	x	x		x	x	x					x									x
		x					x	x	x					x						x			x
		x					x						x										x
B							x	x				x											x
B							x	x															x
B							x	x					x										x
B							x	x	x														x
B							x						x					x					
B							x		x			x				x	x		x				
B							C				x			x									x
x							x						x										x
		MM	x	x			x	x				x											x
		MM					x	x						x					x	x			
		MM	x	x			x								x								x
B			x	x	x		x				x												x
		MM					x					x						x					x
		MM					x					x						x					x
		MM					x																x
	x		x	x					x										x				
R							x	x				x			x				x			x	
		x					x		x							x							x
		x					x		x														
x			x	x	x		x	x				x											x

Total Jan	21
--------------	----

B			x	x	x		x	x	x														x
B							x	x					x							x			
M			x	x	x		x																x
B			x	x	x		x	x								x							x
R							x					x		x	x								x
R							x		x														x
M							x	x				x				x			x				x
M							x	x	x						x			x		x			
B							x	x	x					x					x	x		x	
B							x	x	x	x									x				x
R			x	x	x	x	x	x	x		x				x								x
		MM					x	x				x							x				x
B							x	x			x							x					x
		MM					x	x							x	x			x				x
B							x		x			x			x				x			x	x
x			x	x	x	x	x	x					x										
		x					x		x						x								
M							x								x	x							x
R							x							x									x
		MM					x		x			x											x
		MM					x					x							x				x
M							x	x							x				x				x
	x						x					x	x										
B							x	x	x						x				x	x			
B							x	x	x				x						x	x			x
B							x							x									
B							x	x						x	x								x

Total Fev24

Total Mar15

M								x	x								x								x
B								x	x				x										x		
M				x	x	x		x	x							x					x				x
			MM	x	x			x					x								x				
			MM					x					x				x								x
			MM	x	x			x	x				x							x			x		x
B								x	x					x	x										
M								x	x	x			x	x			x					x	x		x
x								x	x				x	x											
B								x		x				x											x
B								x						x											
	x							x		x															
B								x	x									x			x	x	x		
			MM					x													x	x			x
			MM					x																	x
	x							x										x				x			
			MM					x	x									x				x			x
							x																		
R				x	x	x	x	x						x											
B								x						x				x	x						x
M				x	x	x	x	x	x																
B								x		x			x			x									x
B								x																	x
			MM					x	x								x	x							x
	x							x	x												x	x	x		
x				x	x			x	x																x
M				x	x	x		x	x	x							x								x
			x					x	x									x							x

x							x					x											x	
B							x	x			x	x	x		x				x				x	
B							x	x						x			x				x			
B							x	x					x										x	
		MM					x								x								x	
	x						x																x	
B							x								x		x						x	
B							x	x						x	x					x	x		x	
B				x	x	x					x				x								x	
B							x	x	x						x	x							x	
B							x	x							x	x		x				x		
		x					x													x			x	
M				x	x										x			x	x	x	x			Total Mai 22
		MM		x	x								x											
		x												x										
R				x	x	x							x	x									x	
R				x	x	x	x						x			x		x					x	
		x																			x		x	
B				x	x								x					x					x	
B																	x						x	
x													x			x					x			
B				x	x	x							x	x				x				x		
x				x	x	x							x		x								x	Total Jun 10
							126	71	41	1	8	34	25	27	29	10	17	6	15	31	17	8	1	87

Análises			
S	M	A	AI
36	35	23	8

Nº de visitas efetuadas	
Restauração e/ou bebidas	86
Estabelecimento de bebidas (B)	49
Estabelecimento misto (M)	17
Estabelecimento de restauração (R)	10
Outros (x)	10
Comércio por grosso	8
Comercio por grosso	8
Comércio a retalho	34
Mini Mercado (MM)	24
Outros (x)	10

Total visitas 128
Total de análises 102

- [1] - incompleta avaliação de fornecedores
- [2] - falta de documentos (FT/S) dos produtos de limpeza
- [3] - medicina do Trabalho não regularizada
- [4] - não misturar borras de café com papéis
- [5] - todas as máquinas, devem ter a identificação do proprietário
- [6] - falta de documentos (folha azul da calibração da balança, relatórios de visita do controlo de pragas, autorizações de venda dos produtos utilizados, mapa de localização dos iscos, ficha de aptidão médica, certificado da inspeção à instalação do gás)
- [7] - manter os produtos devidamente rotulados e acondicionados
- [8] - falta/deficiência das condições estruturais
- [9] - todos os produtos devem estar devidamente acondicionados e rotulados (nome/data de validade/data de confeção/data de congelação)
- [10] - calibração da balança em atraso
- [11] - tratar de documentação em falta (ocupação espaço público na CMFF, câmara de videovigilância na CNPD, modificação de entidade exploradora, verdoreca
- [12] - inspeção à instalação do gás em falta
- [13] - atualização de documentos (tabelas do pão, certificados dos óleos,
- [14] - falta de registos de monitorização
- [15] - afixar papéis obrigatórios por lei
- [16] - providenciar empresa de controlo de pragas/recolha de resíduos alimentares
- [17] - substituir borrachas dos equipamentos de frio
- [x] - periodicamente, verificar a higiene (...)